

金沢エムザ

料理おせち



ひのともり

石川県は能登半島七尾市のフレンチ食堂「ひのともり」。地元の食材や体に優しい食材を使いながら能登の魅力を届けています。

能登半島の料理を中心とした『復興能登おせち2025』プロジェクト限定おせち。七尾のフレンチレストラン「プロッサム」と輪島のフレンチレストラン「ラトリエドウノト」、七尾のイタリアンレストラン「ヴィラデラバーチェ」の3シェフ監修の復興おせちを通して、復興への歩みを感じて貰いつつ、能登本来の食の美味しさ、豊かさ、を知っていただくおせち料理です。



能登復興おせち「プロッサム」×「ラトリエドウノト」×「ヴィラデラバーチェ」

C-0202 おせち料理(監修)
(和洋三段、4~5人前、20.3×20.3×17.6cm) **数量限定 55,000円**

小麦 卵 乳 落花生 エビ カニ くるみ



C-0201 のと洋風おせち便り
(和洋二段、2~3人前、20.0×20.0×24.0cm) **21,600円**

小麦 卵 乳 カニ

C-0203 和風三段重 きらめき(監修)
(和風三段、4人前、19.5×19.5×19.4cm) **38,880円**

小麦 卵 乳 エビ くるみ

加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させていただきます。能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、「味覚の宝庫」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

加賀屋



和倉温泉「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」コラボ

能登半島産の紅ずわいがにのはぐし身を使用したかに甲羅盛りや能登産の松前漬、北陸で収穫されている金時芋等を盛り込みました。各旅館の特徴と思いをそれぞれのお重に込めて新年の祝いの席に華を添えるおせち料理に仕上げました。

C-0204 おせち料理〔監修〕

(和洋三段、4~5人前、25.5×25.5×15.0cm)……19,980円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



寿苑

全客室で海が一望でき、波穏やかな和倉の海を眺めながら良質の温泉に癒され、日本海の魚介と能登の山の幸を堪能できる温泉旅館です。8・5寸の重箱に色とりどりの食材を少量多品種に盛り付けました。



C-0206 おせち料理〔監修〕

(和洋三段、4~5人前、25.5×25.5×15.0cm)……24,840円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



C-0205 おせち料理〔監修〕

(和風二段、2人前、16.5×16.5×10.0cm)……11,448円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



C-0208

C-0207 おせち料理〔監修〕

(和洋三段、4~5人前、21.0×21.0×15.0cm)……31,860円

小麦 卵 乳 エビ カニ

C-0208 おせち料理〔監修〕

(和洋二段、1人前、14.5×14.5×9.0cm)……11,340円

小麦 卵 乳 エビ カニ



C-0207

能登半島和食温泉に門を構え、百有余年前の建物を使用した古き良きを伝える趣を味わえる旅館です。

渡月庵

金沢の料亭・名店

浅田屋

慶應二年創業、浅田屋が手仕事で紡ぐおせちは、加賀料理の風雅を感じる一品。一口ごとに素材の滋味が溢れだす、深く繊細な味をお届けいたします。



C-0210

C-0209 おせち料理
(和風二段、3~4人前、22.5×22.5×11.0cm) ··· 43,200円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



C-0209

C-0210 おせち料理
(和風一段、2人前、22.5×22.5×5.5cm) ··· 23,760円

小麦 卵 乳 エビ



山乃尾

魯山人が料理修行した名門料亭。素材を活かし、「天然の味に優る美味なし」を極めた技が自慢です。

C-0211 山乃尾おせち料理 (監修)
(和風二段、2~3人前、20.2×20.2×11.9cm) ··· 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



料亭 大友樓

大友樓は代々加賀藩のお料理所をあずかり、藩の伝統的な料理や儀式料理(四条流)を厳しく受け継いできた格式のある料亭です。良き昔の金沢情緒漂う旧藩時代の建築の雅趣と格調高い加賀料理の洗練された味覚をお楽しみいただけます。

C-0213 おせち料理
(和風二段、3~4人前、20.5×20.5×11.0cm) ··· 42,120円

小麦 卵 乳 エビ



金澤ぜにや

昭和45年に金沢にて開店した「日本料理 錦屋」が立ち上げたブランド。料亭の技を活かした彩り豊かなおせち。幅広い年齢層にお召し上がりいただける献立に仕上げています。

C-0212 和風二段重 (監修)
(和風二段、2~3人前、19.7×19.7×4.8cm) ··· 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ

※ [監修]マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

つば甚

金沢で最も古、歴史を誇る老舗料亭。伝統的な加賀料理を受け継ぎ、武家文化の心遣いを残した懐石料理が自慢です。



C-0215

C-0214 おせち料理

(和風三段、4~5人前、20.5×20.5×19.5cm) 65,000円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0214

C-0215 おせち料理

(和風二段、2~3人前、20.5×20.5×13.0cm) 45,000円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

C-0216 おせち料理

(和風一段、1~2人前、20.5×20.5×6.5cm) 25,000円

小麦 卵 乳 エビ



C-0216



C-0217



C-0218

C-0217 おせち料理 金沢迎賓館与段重

(和風四段、3~4人前、20.7×20.7×20.0cm) 数量限定 57,240円

小麦 卵 乳 エビ カニ



C-0219

C-0219 おせち料理 宝尽くし

(監修)

(和風四段七枚、2~3人前、11.0×11.0×5.0cm×6枚・11.0×22.0×6.0cm×1枚) 33,480円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0220 おせち料理 六寸角二段重

(監修)

(和風二段、2~3人前、20.7×20.7×10.0cm) 24,840円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

かなざわけいひんかん
金沢迎賓館 金茶寮

加賀百万石・前田家の元家老の家系である横山男爵の別邸を譲り受け、昭和8年に創業。以来、「客亭」のおもてなしの心を大切にし、伝統の味を受け継いでいます。

C-0218 おせち料理 金沢迎賓館参段重

(監修)

(和風三段、2~3人前、20.7×20.7×15.0cm) 41,040円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

※ (監修)マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

金城樓

創業以来、金沢の迎賓館として著名人たちに愛されてきた料亭。茶懐石と郷土料理を巧みに取り込んだ懐石料理が特徴です。



C-0222



C-0221

C-0221 和風おせち三段 監修

(和風三段、4~5人前、13.0×31.0×16.5cm) 54,000円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0222 料亭おせち三段 監修

(和風三段、3~4人前、19.0×22.5×16.5cm) 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0223 新料亭おせち二段 監修

(和風二段、2~3人前、19.5×19.5×10.0cm) 21,600円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0223



金沢割烹いけ森

北陸の名産品や本格洋風を盛り込んだ幅広い世代向けのおせち料理です。



C-0226



C-0224

C-0224 五彩二段重 監修

(和風二段、3人前、20.2×26.3×13.0cm) 23,220円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

C-0225 おせち料理 監修

(和風二段、4人前、22.8×28.2×13.0cm) 28,620円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

C-0226 おせち料理 監修

(和風一段、3人前、25.0×25.0×7.5cm) 16,740円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0225

宝生亭

加賀の四季を伝える地物会席が自慢のお子様連れや
地元の常連客でにぎわう加賀山代にある温泉旅館。
和風の個食重、洋風オードブル重に少量多品種の食材
を色とりどりに盛り込みました。



C-0227 新登場 おせち料理 (監修)

(個食+洋風オードブル二段、2人前、14.5×29.0×8.0cm) 15,984円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



C-0228

C-0228 おせち料理 (監修)

(和洋二段、2人前、18.0×18.0×9.0cm) 13,500円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0227



C-0230

C-0229 福おせち和風三段重

(和風三段、4~5人前、20.2×20.2×17.1cm) 35,640円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0230 福おせち和風二段重

(和風二段、2~3人前、20.2×20.2×11.4cm) 23,760円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

C-0229

日本料理 一乃松

福井の日本料理店。海の幸と山の幸をふんだんに使
い素材の持つ美味しさを味わい深く仕上げました。



C-0231

C-0231 おせち料理

(中華三段、4~5人前、29.5×29.5×16.0cm) 34,344円

小麦 卵 乳 落花生 エビ

C-0232 おせち料理

(中華二段、4~5人前、29.5×29.5×11.0cm) 26,784円

小麦 卵 乳 落花生 エビ

C-0233 加賀のと満喫中華オードブル

(中華一段、2~3人前、29.5×21.0×7.5cm) 12,744円

小麦 卵 乳 エビ



C-0233

本格広東料理で名高い中華料理の老舗。
洗練された美味は金沢随一の味わいです。

菜香樓



C-0232

※ 監修マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

北陸の名店



11,500円

小豆 グル オレ エビ フル

新年の集いの食卓で、小さなお子様から一年配の方、召し上がっていただける様、伝統的なおせち料理からお肉惣菜や甘味などをそれぞれのお重に盛り込みます。

新年の集いの食卓で、小さなお子様から、ご年配の方まで美味しい召し上がっていただける様、伝統的なおせち料理からお子様が喜ぶお肉惣菜や甘味などをそれぞれのお重に盛り込みました。



(和洋二段、2~3人前、19.5×23.5×10.0cm) 24,840円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



(和洋三段、3~4人前、19.5×25.5×15.0cm) …… 22,464円

小麦 肉 乳 エビ カニ くるみ

北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」コラボ

かにほぐし身甲羅盛り（かに酢ジユ）、ば、貝旨煮、ローストビーフなど、自慢の食材を盛り込んでボリューム満点に仕上げました。



C-0238 おせち料理 福廣 監修
(和風二段、3~4人前、21.0×21.0×13.0cm)… **数量限定 22,500円**

小專 門 王



[C-0239] おせち料理 祝廣 (監修)
(和風一段 2~3人前 250×250×7.5cm) ... 数量限 定 14,500円

(和風) 2~3人前

あわら温泉「月香」

あわらの風情と情緒を感じられる本格旅館。創作アレンジされた美味がぎっしり詰まつた二段おせち。色とりどりの洋風メニューが祝の席を華やかに彩り、特別なお正月をスタイルソシユに演出します。

加賀月うさぎの里「加賀兔郷」

加賀月うさぎの里「加賀兔郷」

鯖街道起点の街であり、「御食国（みつけくに）」として歴史を育んできた若狭小浜に本店を構える。こだわりの鯖や笹かれい等、若狭の食文化を取り入れたおせちです。

※ **監修** マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

口スタイル

洋の技法をちりばめた彩り豊かでフレンチのフルコースのような、華やかで多彩な味わいをご堪能ください。



C-0240 おせち料理

(洋風一段、3~4人前、19.9×29.9×4.7cm) 30,000円

小麦 卵 乳 エビ



C-0241 オードブル「ビアンコ」

(洋風一段、3~4人前、32.2×25.8×5.0cm) 21,600円

小麦 卵 乳 エビ カニ

[C-0242]



葡萄園の中に佇むレストラン。フレンチやイタリアンなど人気メニューを取り揃え幅広い層から支持されています。

C-0242 オードブル「ピッコロ」

(洋風一段、2~3人前、25.8×25.8×5.0cm) 17,280円

小麦 卵 乳 エビ

[C-0241]



※「芝寿し」の配達は12月31日(水)14時~21時です。
ただし、能登地方の一部地域の配達は承れません。
詳しくは売場係員にお尋ねください。

芝寿し

人気の笹寿しやお弁当で親しまれている有名店。おいしさにこだわり、素材や調味料を選んだこだわりの料理と芝寿し自慢のお寿しが楽しめます。



[C-0243]



[C-0244]

C-0243 おせち寿し 寿

(和風三段、4~5人前、20.5×20.5×20.8cm) 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



[C-0245]

C-0244 おせち寿し 初春

(和風三段、3人前、18.1×18.1×20.8cm) 24,840円

小麦 卵 エビ カニ くるみ

C-0245 おせち寿し お年玉

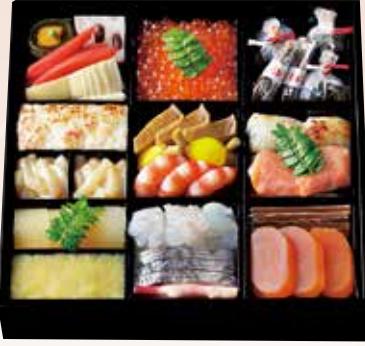
(和風一段、2人前、23.5×37.0×7.5cm) 17,280円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

全国の料亭・名店

京都 吉兆

記憶に残る料理と時間(とき)を供する京都吉兆。美味しいと食べやすさを考え、深さを調整し、美しく九つの枠を設け創意工夫をしています。



C-0246 寿一段重

(和風一段、3人前、22.5×22.5×4.7cm)… 数量限定 86,400円

小麦 卵 エビ カニ



C-0247 新登場 おせち料理

(和風二段、4人前、19.7×19.7×12.6cm)… 64,800円

小麦 卵 エビ



C-0249

C-0248 おせち重詰

(和風三段、4人前、22.7×22.7×19.5cm)… 数量限定 83,160円

小麦 卵 乳 エビ カニ

C-0249 おせち重詰

(和風一段、2人前、17.5×23.0×5.8cm)… 数量限定 27,000円

小麦 卵 乳 エビ

日本料理 なだ万

日本料理なだ万が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。



C-0248

中村楼

京都・八坂神社の門前茶屋として創業480余年。明治時代には宮家や政財界、海外の要人、文人らが集う歴史の舞台にもなった伝統ある料亭です。素材にこだわり一つ一つ丁寧に作り上げた繊細で品格のある祝い重です。



C-0250

C-0250 おせち料理

(和風二段、4人前、21.5×23.7×11.0cm)… 75,600円

小麦 卵 エビ

C-0251 おせち料理

(和風一段、2人前、21.5×23.7×5.5cm)… 29,700円

小麦 卵 エビ



C-0253

C-0252 おせち料理

(和風二段、3~4人前、21.0×21.0×15.5cm) ··· 数量限定 73,440円

小麦 卵 エビ くるみ



C-0252

C-0253 おせち料理

(和風二段、4人前、20.0×20.0×12.0cm) ··· 数量限定 42,120円

小麦 卵 エビ



C-0254

C-0254 おせち料理

(和風二段、2人前、17.0×17.0×12.0cm) ······ 27,000円

小麦 卵 エビ

曳き船で有名な高瀬川のほとりに昭和3年創業。「宮中の有職料理」「寺院の精進料理」「茶道の懐石料理」が一体となって生まれた京料理の中において、たん熊の技は多くの人を魅了し、今や京料理を代表すると言つても過言ではない有数の店として全国にその名を馳せてています。

たん熊
くま
北店
きた
みせ

嵐山
やま
熊彦
くま
ひこ

京都治兵衛良治
きょうとじへいわらじ



C-0256

C-0255 おせち料理

(和風二段、3人前、21.0×21.0×15.5cm) ··· 数量限定 64,800円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0255

C-0256 おせち料理

(和風一段、2人前、20.8×29.6×6.0cm) ··· 数量限定 41,580円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

四季折々の京料理で人々を魅了する。「一期一会の心ばかりで、眞の
おもてなしを」と言う、たん熊の理念が息づいた繊細な味わいが人
気。



熊魚庵
くまぎょあん
たん熊北店
くまきたみせ

昭和3年創業の京料理「たん熊北店」の流れをくむ「熊魚庵
たん熊北店」。その繊細な味わいと四季の風趣を凝らす伝統の
京料理、古都の雅そのものといえるその味と姿をお届けします。

C-0258 おせち料理

(和風二段、2人前、17.0×17.0×12.0cm) ······ 27,000円

小麦 卵 エビ



C-0257 おせち料理

(和洋二段、2人前、19.5×19.5×15.6cm) ······ 37,800円

小麦 卵 乳 エビ カニ

ANAホリディ・イン金沢スカイ

かなざわ
和洋中の料理長が、選び抜いた山海の幸をお正月にふさわしい
色どり鮮やかなおせち料理に仕上げました。



C-0262 新登場 おせち料理 (監修)
(洋食二段、2~3人前、21.0×21.0×15.5cm) 27,000円

小麦 卵 乳 エビ

C-0259 おせち料理 (監修)

(和洋中三段、3~4人前、21.0×21.0×19.0cm) 37,000円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

C-0260 おせち料理 (監修)

(和洋二段、2~3人前、21.0×21.0×15.5cm) 27,000円

小麦 卵 乳 エビ

のとや

海の幸、山の幸を惜しみなくつかった加賀・金沢ならではの優雅な郷土料理が人気です。

C-0263 おせち料理
(和風三段、3~4人前、19.6×19.6×17.0cm) 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



※ (監修)マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

ANAクラウンプラザホテル金沢

料理人の技が冴え渡る和・洋・中の銘菓をボリュームたっぷり盛り込んだ、とても豪華なおせち料理です。新春に相応しい味わいと彩りで、和・洋・中それぞれのおいしさをご堪能いただけます。



C-0264

C-0264 おせち料理 監修

(和洋中三段、4~5人前、21.4×21.4×15.0cm) 写 42,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0265 おせち料理 監修

(和洋二段、4~5人前、21.4×21.4×10.0cm) 29,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0266 おせち料理 監修

(和中二段、4~5人前、21.4×21.4×10.0cm) 29,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0267 おせち料理 監修

(洋中二段、4~5人前、21.4×21.4×10.0cm) 29,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0269 洋風オードブル 監修

(洋風一段、4人前、19.6×37.0×5.3cm) 20,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0268 ペア二段重 監修

(和食一人前×2客、洋中一段、2人前、16.0×36.0×10.0cm) 26,000円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

※ 監修マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

エムザオリジナル 選べるおせち

和の趣を大切にした和風おせち重から慶びの心を込め、華やかさをそなえた洋風おせち重、多彩な味を詰めた本格中華おせち重まで、5つのお重をご用意しました。新春の食卓にふさわしいお重をお好みでお選びください。

エムザオリジナル 選べるおせち
(二段、3~4人前、19.0×19.0×10.0cm) 25,920円

竹



C-0271 和風 B

甘辛く濃厚な味わいのさざえ旨煮や紅鮭石狩漬など、お酒の肴におすすめの味わいを詰め込みました。

小麦 卵 乳 エビ

松



C-0270 和風 A

祝い海老煮や味付け数の子などの縁起物や、上品な味わいのお料理など、おせち料理に欠かせない選りすぐりの14品を盛り込みました。

小麦 卵 乳 エビ くるみ

麗



C-0273 洋風 D

肉料理をメインに多彩な味わいの料理を盛り付けました。フレンチならではの一品一品の個性が際立つおせち料理です。

小麦 卵 乳 エビ

雅



C-0272 洋風 C

香り豊かなムール貝の燻製オイル漬やガーリックシュリンプなど、すっきりとした白ワインやカクテルに合わせてお楽しみください。

小麦 卵 乳 エビ

選べるおせち お申し込み方法

5種類の中から、お好みのお重を2つお選びください。
※同じお重を重複した組合せも承ります。(例) 和風A+和風A

組合せ例

松



C-0270 和風 A

麗



C-0273 洋風 D

縁起物を贅沢に詰め込んだ和風おせちに、肉料理を種類豊富に詰め込んだ洋風おせちの組合せは、ご家族皆でお楽しみいただけます。

華



C-0274 中華 E

本格的な広東料理らしく海老やあわびなどの魚介をふんだんに盛り込みました。素材の持ち味を引き出す薄くあっさりとした味付けをご堪能ください。

小麦 エビ

エムザオリジナルおせち料理



Deli Market
CROSS GATE Premium

基本の和風おせち食材に加え、和牛しぐれ煮、京風の伊達巻、グラバラックスサーモン等、特撰食材を盛り込みました。2~3人の中家族にぴったりのサイズです。

C-0275 エムザデリマーケット特撰 和洋一段重
(和洋一段、2~3人前、22.0×33.0×7.0cm) 19,224円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



お子様が大好きなお料理やスイーツをふんだんに盛り込みました。
家族で過ごす新春の宴に笑顔が華やぐお重です。

C-0277 お子様向け二段重
(和洋二段、2~3人前、18.2×18.2×12.9cm) 11,340円

小麦 卵 乳 落花生 エビ



味にこだわり、和の食材をふんだんに盛り込みました。
迎春の宴を彩るにふさわしいおせち料理です。

C-0276 八角二段重
(和風二段、4~5人前、26.5×26.5×14.7cm) 34,020円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



和の伝統に洋の雰囲気をさりげなく盛り込み、
彩り豊かな味わいを一段重にまとめたご馳走づくしのおせち料理です。

C-0279 和洋一段平重
(和洋一段、3~4人前、31.0×31.0×7.0cm) 25,920円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



和風・洋風、選りすぐりの素材で彩る新春の味わい。
宴を祝うにふさわしい華やかさと上品な味わいをお楽しみください。

C-0278 和洋三段重
(和洋三段、4~5人前、21.0×21.0×18.0cm) 38,880円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

* [監修]マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

コラボレーションおせち

なすび亭×オステリアルッカ 東4丁目×赤坂四川飯店

奇をてらわす最良の状態が味わえるよう調えられた日本料理と素材の味を引き出して作られる繊細なイタリアン、伝統と創作の中国料理。日本の料理界をけん引していく3人のシェフが思いを1つにして仕上げたおせちです。



店主
吉岡 英尋氏



オーナーシェフ
柏谷 周一郎氏



オーナーシェフ
陳 建太郎氏

C-0281 おせち料理 (監修)

(和洋中三段、4人前、18.6×18.6×16.2cm) 30,672円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

日本橋とよだ×フレンチレストランラペ×泰興樓

日本橋にお店を構える老舗の割烹料理店とモダンフレンチ、長年地元で愛され続けている人気中華料理店のコラボレーションおせち。



五代目店主
橋本 実氏



オーナーシェフ
松本 一平氏



料理長
齊藤 陸氏

C-0280 おせち料理 (監修)

(和洋中三段、4人前、20.2×20.2×17.1cm) 34,560円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

そらはな モルソー 热海 美虎本店

テレビ・雑誌で注目を集める3人の女性シェフがコラボレーション。繊細かつ彩り豊かな、幅広い年代が楽しめるおせちです。



店主
勝元 かな子氏



オーナーシェフ
秋元 さら氏



オーナーシェフ
五十嵐 美幸氏

日本料理 鈴なり×ル・スポートニク×赤坂璃宮

3人の人気シェフが美味のコラボレーション。独自の技と感性が集結した和洋中三段重です。



店主
村田 明彦氏



オーナーシェフ
高橋 雄二郎氏



オーナーシェフ
譚 淳明氏

C-0282 [新登場] おせち料理 (監修)

(和洋中三段、4人前、18.6×18.6×16.2cm) 27,000円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

祇園ささき ヨンセン チャイニーズ レストラン ×ラ・ロシェル×4000 Chinese Restaurant

料理界において、「巨匠」と呼ぶにふさわしい、三人の料理人の確かな技と感性が織りなす美味の饗宴をお楽しみください。



主人
佐々木 浩氏



オーナーシェフ
坂井 宏行氏



オーナーシェフ
葛田 伸也氏

新宿割烹 中嶋×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ×中國名菜 孫

和洋中の夢の3シェフが味の競演。それぞれの料理人が心と技とを尽くした華やかな美味。



店主
中嶋 貞治氏



オーナーシェフ
落合 穂氏



オーナーシェフ
孫 成順氏

C-0284 おせち料理 (監修)

(和洋中三段、4人前、20.2×20.2×17.1cm) 32,400円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0285 おせち料理 (監修)

(和洋中三段、4人前、20.2×20.2×16.2cm) 34,884円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

※ [監修]マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

しんじゅく かっぽう なかじま すず
新宿 割烹 中嶋×日本料理 鈴なり

北大路魯山人の薫陶を受けた祖父の料理哲学を継承する、「新宿 割烹 中嶋」の中嶋貞治氏。わび・さびをコンセプトとし、季節感あふれる料理を提供する「日本料理 鈴なり」の村田明彦氏。ともに東京・新宿に店を構える和食店主によるコラボレーションおせち。

店主
中嶋 貞治氏店主
村田 明彦氏

C-0287 おせち料理 (監修)

(和風二段、3~4人前、18.2×18.2×10.6cm) 24,840円

小麦 卵 乳 エビ カニ

ナベノ イズム ョンセン チャイニーズ レストラン
Nabeno-lsm×4000 Chinese Restaurant

「和と異国の融合」をテーマとした2人の巨匠シェフがコラボレーション。美酒とともに味わいたい華やかなオードブル重。

エグゼクティブシェフ
渡辺 雄一郎氏オーナーシェフ
菰田 敏也氏

C-0289 洋中オードブル (監修)

(洋中二段、4人前、20.6×25.4×10.8cm) 28,080円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

きょうと ぎおん さんぜんいん さと きょうと
京都・祇園 三千院の里×京都 マノワール

京都 祇園にある割烹料理店「三千院の里」と、ゆったり寛ぎながら欧風料理を楽しんでいただける、隠れ家的のレストラン「マノワール」のコラボレーション。



C-0291 和風個食と洋風オードブル (監修)

(2人前、15.9×15.9×5cm×2客/15.9×31.8×5cm) 17,280円

小麦 卵 乳 エビ カニ

ほんばし
日本橋ゆかり×たいめいけん

日本橋老舗の三代目同士の監修による和洋コラボレーションおせちです。

三代目
野原 審三夫氏三代目
茂出木 浩司氏

C-0286 おせち料理 (監修)

(和洋二段、3~4人前、21.9×27.1×9.2cm) 29,700円

小麦 卵 乳 エビ カニ

しんじゅく かっぽう なかじま
新宿 割烹 中嶋

関西割烹の伝統を守りつつ新たな工夫にも挑戦する店主。栗きんとんオレンジ風味、鰯乃春梅煮、蛸とセロリのカルバッショなど、中嶋貞治氏こだわりの献立をお楽しみいただけます。

店主
中嶋 貞治氏

C-0288 おせち料理 (監修)

(和風二段、3~4人前、20.0×20.0×12.0cm) 23,760円

小麦 卵 乳 エビ

さん び りょう ろん
賛否両論

東京・恵比寿の日本料理店。「もっと和食を身边に楽しんでほしい」という笠原将弘氏の信念と遊び心が詰まった料理が人気です。

店主
笠原 将弘氏

C-0290 おせち料理 (監修)

(和風二段、4人前、20.2×20.2×10.8cm) 27,540円

小麦 卵 乳 エビ カニ

※ 監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

うめ はな
梅の花

豆腐や湯葉をつかった懐石料理を振る舞う「梅の花」。おもてなしの心と丁寧な技で自然のおいしさをご提供します。



C-0293

C-0292 おせち料理 扇～おうぎ～
(和風二段、4人前、21.5×21.5×12.3cm)…**29,214円**

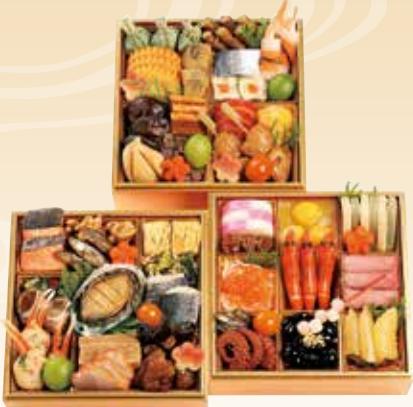
小麦 卵 エビ カニ くるみ



C-0292

きょうと ぎおん さんぜんいん さと 京都・祇園 三千院の里

京都 祇園にある割烹料理店。良き伝統や技法は大切にしながら、時代に合わせた挑戦的な割烹料理を展開しています。



C-0295 おせち料理 監修

(和風三段、3人前、18.6×18.6×16.2cm) 22,680円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

なにわこいちあん

昔ながらの手作りの味を守る寿司屋が作る和風おせちです。



C-0294 おせち料理 慶 ~よろこび~

(和風二段、4人前、21.5×21.5×12.3cm) 21,600円

小麦 卵 エビ くるみ

きょうとぎおん よろずえんらく 京都祇園 萬燕樂

歴史ある町屋を改装した京都料理処。おばんざいの他、湯葉や生麩を使った京料理や創作料理を提供しております。



C-0297 おせち料理

(和風二段、2~3人前、19.5×19.5×10.0cm) 15,984円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

C-0296 和洋折衷 スイーツ付き 一段重

(スイーツ付 和洋一段、2~3人前、19.7×29.2×5.0cm) 17,820円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

レストラン明治亭

滋賀県琵琶湖畔にお店を構えおおよそ半世紀。地元の多くの人々に愛される特性ハンバーグ。肉料理をベースに毎年進化し続ける和洋おせち料理やオードブルを提案します。



C-0299

C-0298 おせち料理

(和洋二段、3~4人前、17.5×29×9.0cm) 24,840円

小麦 卵 乳 エビ



C-0298

C-0299 洋風オードブル

(洋風一段、2~3人前、17.5×29×4.5cm) 16,200円

小麦 卵 乳

キャピタル東洋亭本店

素材を活かした味が多くの人々に愛されている明治30年創業の京都の老舗レストランが、正月らしく華やかに一つ一つ丁寧に盛り込んだおせち料理をお届けいたします。



C-0312

C-0311 京乃百年洋食東洋亭 和洋三段

(和洋三段、3~4人前、21.5×21.5×15.9cm) 36,801円

小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-0311

C-0312 京乃百年洋食東洋亭 和洋二段

(和洋二段、3~4人前、21.5×21.5×10.6cm) 24,000円

小麦 卵 乳 エビ

京都・祇園 京彩宴

京町家風の隠れ家で味わう鉄板焼の人気店。



C-0314 新登場 洋風二段重 (監修)

(洋風二段、2~3人前、20.1×20.1×10.8cm) 21,600円

小麦 卵 乳 エビ カニ

京都 マノワール

ゆったりと寛ぎながら欧風料理を楽しんでいただける、隠れ家的レストラン。



C-0313 洋風二段重 (監修)

(洋風二段、3~4人前、20.2×26.4×10.8cm) 21,600円

小麦 卵 乳 エビ カニ

* (監修)マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

金城樓



C-0317 おせち料理二人重 (監修)
(和風二段、2人前、16.5×16.5×9.0cm) 19,440円

小麦 鶏 乳 エビ くるみ

京都妙心寺御用達 京料理 花ごころ

京都・妙心寺御用達の京料理店「花ごころ」が贈る、自慢の美味をコンパクトに盛り付けました。



C-0321 おせち料理二客組 (監修)
(和風二段、2人前、14.0×14.0×5.0cm 2客) 12,420円

小麦 鶏 乳 エビ

京都 マノワール

欧風レストランの味を盛り込んだ一折一人前のおせち料理です。



C-0323 和・洋風一人折二客組 (監修)
(和・洋風一人折二客、2人前、15.7×20.7×4.6cm×2客) 11,880円

小麦 鶏 乳 エビ カニ

エムザオリジナル

お二人だけの祝い膳として、黒豆や数の子など27品を盛り込みました。
多彩な味わいをご堪能ください。



[C-0316]



[C-0315]

C-0315 おせち料理二人重
(和風二段、2人前、13.0×25.0×14.0cm) 21,168円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

C-0316 おせち料理

(和風一段、1人前、13.0×25.0×7.0cm) 10,692円

小麦 鶏 乳 エビ カニ くるみ

濱登久

美しい飾り切りや彩りも華やかに繊細かつ大胆なおせちがお正月に華をえます。



[C-0318]

C-0318 個食三段

(和風三段、3人前、16.5×16.5×18.6cm) 19,440円

小麦 鶏 乳 エビ

C-0319 個食二段

(和風二段、2人前、16.5×16.5×12.4cm) 12,960円

小麦 鶏 乳 エビ

C-0320 個食一段

(和風一段、1人前、16.5×16.5×6.2cm) 6,480円

小麦 鶏 乳 エビ

京都祇園三千院の里

目で楽しみ、香りや季節を感じるおせち料理です。

C-0322 和風一人折二客組 (監修)

(和風一人折二客、2人前、15.7×20.7×4.6cm×2客) 11,880円

小麦 鶏 乳 エビ くるみ

※ (監修)マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

日本ロングライフ

お料理一品一品を食べやす
いように細かくカットしました。
咀嚼の力が気になる方にお
すすめです。



C-0333 新登場 一口きざみおせち
(和洋一段、1~2人前、16.5×19.6×5.3cm) 12,960円

小麦 卵 乳 エビ カニ

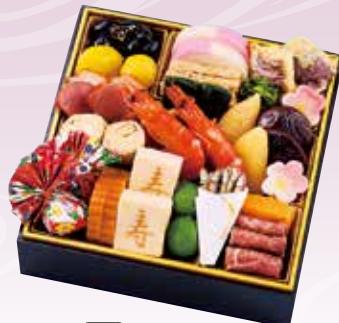
キャピタル東洋亭



C-0335 京乃百年洋食東洋亭 洋一段
(洋風一段、2人前、21.5×21.5×5.3cm) 14,500円

小麦 卵 乳 エビ

京料理 六盛



C-0337 おせち料理 (監修)
(和風一段、1人前、18.5×18.5×7.5cm) 13,500円

小麦 卵 乳 エビ

加賀月うさぎの里 たまうさぎ



C-0339 おせち料理 (監修)
(和洋一段、2人前、19.5×25.5×4.5cm) 10,584円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

京都祇園 京彩宴



C-0332 新登場 洋風一段 (監修)
(洋風一段、2人前、20.1×29.5×5.4cm) 13,500円

小麦 卵 乳 エビ カニ

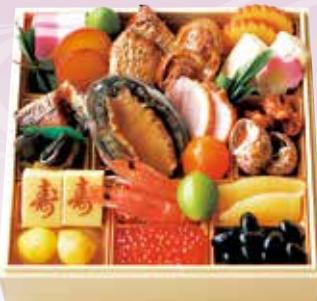
京都マノワール



C-0334 洋風一段 (監修)
(洋風一段、2人前、20.2×29.6×5.4cm) 13,500円

小麦 卵 乳 エビ カニ

日本料理 一乃松



C-0336 福おせち和風一段重
(和風一段、1~2人前、20.2×20.2×5.7cm) 12,960円

小麦 卵 乳 エビ くるみ

京都妙心寺御用達 京料理 花ごころ



C-0338 新登場 おせち料理 (監修)
(和風一段、2人前、21.0×21.0×5.0cm) 16,200円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

※ (監修)マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

やわらかおせち

病院や高齢者施設へ介護食材を販売している、専門メーカーのやわらかおせちです。

全國
送料込

C-0341 新登場 やわらかおせち(お餅雑煮とおしるこ付) 冷凍

(和風一段、1~2人前、19.7×19.7×7.0cm) 10,044円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍90日

京都 洙樂庵

全國
送料込

C-0343 減塩おせち 冷凍

(和風三段、3人前、17.3×17.3×17.3cm) 15,066円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

日本料理 なだ万

全國
送料込

C-0345 和風おせち「多久味」 冷凍 監修

(和風一段、3人前、19.7×19.7×5.2cm) 数量限定 19,440円

小麦 卵 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月7日(水)

日本の極み〈千里山荘〉

冷凍でも美味しいをかなえるために、長年かけて食材のセレクトから調理法までを
独自に進化させたおせちです。

全國
送料込

メディカルフードサービス

凍結合浸法という特許技術
によって、見た目はそのままに、
バナナでも簡単につぶす事
のできるやわらかさを表現した
おせち料理です。

全國
送料込

C-0340 MFSやわらか手作りおせち 冷凍

(和風一段、1~2人前、19.6×19.6×7.9cm) 17,820円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

日本料理 一乃松

全國
送料込

C-0342 福寿和風冷凍おせち 冷凍

(和風一段、1~2人前、20.2×20.2×5.7cm) 10,800円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

熊魚菴 たん熊北店

全國
送料込

C-0344 おせち料理 冷凍

(和風二段、2人前、13.7×19.6×9.0cm) 数量限定 16,200円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

全國
送料込

C-0346 特選おせち 冷凍

(八角和風三段、4人前、19.3×19.3×17.9cm) 22,680円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

C-0347 特選おせち 冷凍

(和風三段、2~3人前、15.8×15.8×17.8cm) 17,280円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

※監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。



C-0347



C-0346

ホテルニューオータニ



C-0349

全国
送料込

C-0348 和洋中おせち 冷凍 監修

(和洋中三段、3~4人前、19.6×19.6×15.9cm) 27,000円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

C-0349 和洋中おせち 冷凍 監修

(和洋中一段、1~2人前、19.6×31.8×5.3cm) 17,280円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

銀座ローマイヤ

全国
送料込

C-0350 新登場 オードブル 冷凍

(洋風一段、4人前、21.4×31.6×4.8cm) 10,044円

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月15日(木)

肉割烹No.29

全国
送料込

C-0352 新登場 おせち料理 冷凍 監修

(和洋一段、2~3人前、19.5×19.5×5.4cm) 19,980円

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

牛たん炭焼 利久

全国
送料込

牛たん専門店ならではの牛たんの魅力を前面に押し出したおせち料理です。

C-0354 和洋中おせち三段重【亀】 冷凍 監修

(和洋中三段、3~4人前、19.5×19.5×18.6cm、牛たん真空パック(塩)付) 23,760円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

ローストビーフの店 鎌倉山

全国
送料込

C-0351 洋風オードブル 冷凍 監修

(洋風一段、3~4人前、19.5×31.5×5.0cm) 21,600円

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

ミニオン

全国
送料込

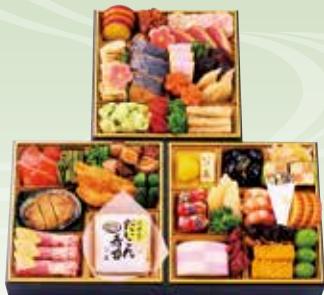
C-0353 おせち二段重 冷凍

(和洋二段、3人前、16.5×16.5×10.5cm) 19,980円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

※ 監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

かなざわ かっぽう もり
金沢割烹いの森全國
送料込

C-0356 新登場 五穀三段 冷凍 監修

(和風三段、3人前、17.5×17.5×13.8cm) 21,384円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

ほう しょう てい
宝生亭全國
送料込

C-0358 おせち料理 冷凍 監修

(和洋三段、4~5人前、25.5×25.5×15.0cm) 19,656円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

あじ ちか おか や
味の近岡屋全國
送料込

C-0360 おせち料理 冷凍 監修

(和風二段、2人前、12.5×29×10.0cm) 14,256円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

かがつき さと かがとこう
加賀月うさぎの里「加賀兔郷」全國
送料込

C-0362 新登場 洋風オードブル 冷凍 監修

(洋風オードブル一段、3人前、19.5×25.5×5.0cm) 13,716円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

※ 監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

かなざわひんかん きん ちゃりょう
金沢迎賓館 金茶寮全國
送料込

C-0355 冷凍二段重 冷凍 監修

(和風二段、2~3人前、20.7×20.7×10.0cm) 21,924円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

ほう せん かく
宝仙閣全國
送料込

C-0357 新登場 おせち料理 冷凍 監修

(和風二段、2人前、16.5×16.5×10.0cm) 13,824円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

わくらおんせん ときつあん ほうせんかく じゅえん
和倉温泉「渡月庵」×「宝仙閣」×「寿苑」全國
送料込

C-0359 新登場 おせち料理 冷凍 監修

(和洋三段、4~5人前、25.5×25.5×15.0cm) 22,356円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

かがつき さと たまうさぎ
加賀月うさぎの里 たまうさぎ全國
送料込

C-0361 和洋迎春祝膳 冷凍 監修

(和洋一段、2人前、19.5×25.5×4.5cm) 12,960円

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配達のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

えちごながおかこじまや
越後長岡小嶋屋



※写真はイメージです。

C-0365 越の海藻挽きなまそば(へぎそば)詰合せ

(4人前) 5,832円

小麦 還 そば ※12月29日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※消費期限 発送日を含め5日間

全国
送料込

こうべくしのや
神戸串乃家



※写真はイメージです。

C-0363 迎春串揚げセット「鶴」 冷凍

(4~5人前、串揚げ20種63串、タレ3種) 16,200円

小麦 還 乳 エビ カニ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年3月25日(水)

全国
送料込

C-0364 迎春串揚げセット「亀」 冷凍

(3~4人前、串揚げ20種42串、タレ3種) 10,800円

小麦 還 乳 エビ カニ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年3月25日(水)

きょうとじへいよしはる
京都治兵衛良治



※写真はイメージです。

C-0367 国産牛ローストビーフ 花山椒添え 冷凍

(国産牛ローストビーフ150g、花山椒8g、特製ソース50g) 5,400円

小麦 ※12月29日にお届けいたします。配送のみ承ります。※賞味期限 冷凍30日

全国
送料込



全国
送料込

C-0366 京の贊沢年越し麺 冷凍

(2~4人前、うどん・そば2玉、特製出汁4袋、具材4種) 5,400円

小麦 還 乳 エビ そば ※12月29日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍30日

やまだすいさん
山田水産



全国
送料込

C-0369 [新登場] 山田のうな重 冷凍

(うな重(山椒・タレ付)、約310g×2) 5,940円

小麦 ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。※賞味期限 冷凍2026年4月

あさだや
浅田屋



全国
送料込

C-0368 お雑煮詰合せ

(6人前、お雑煮(鰹だしおすまし仕立て)2人前×2袋、白味噌雑煮2人前×1袋)

..... 6,696円

小麦 エビ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷蔵2026年1月7日(水)

にほんりょうり いちのまつ
日本料理 一乃松



全国
送料込

C-0371 かにしゃぶセット 冷凍

(2~3人前) 13,500円

小麦 カニ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)



全国
送料込

C-0370 [新登場] 福々ずわいがにこうら盛り 冷凍

..... 18,900円

カニ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

※ 監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

す こう は う お お つ じ
寿し工房 大辻



C-0373 幻のます寿し
(ます寿し×1折) 3,850円

小麦

※12月31日にお届けいたします。
配送のみ承ります。

もり は ち
森八



C-0375 特選迎春菓「新珠(あらたま)」

(一段:上生菓子(老松・青竹・紅梅 各1個)、菫餅3個、薯蕷饅頭(紅白各1個)
(二段:長生殿小墨6枚入1箱、福梅(紅白各2個)、福あめ1缶)

5,778円

卵 ※店頭(特設会場)でのお渡しのみとなります。※消費期限 2026年1月2日(金)

とう きょう あ お や ま
東京青山KIHACHI



C-0377 東京青山「KIHACHI」監修

KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス 冷凍 監修

(洋風一段:2人前、19.6×25.6×5.3cm) 10,584円

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土) (アイスクリームは除く)

は て と う
八 天 堂



C-0379

スイーツピュッフェ 冷凍 監修 (2~3人前、18.3×18.3×14.6cm) 8,424円
【一の重】モンブランケーキ、ストロベリーバイ、花餅、ブランデー風味の栗甘露煮、

ロールケーキ(チーズ)、ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(ショコ)、
【二の重】ミニくりーむパン(ストロベリー)、ミニくりーむパン(ショコ)、ミニくりーむパン(メロン)、
ミニくりーむパン(カスタード)

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

* 監修 マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものでございます。

ほんりょうり い ち の まつ
日本料理 一乃松



C-0372 新登場 迎春寿司

(国産鮓寿司×1本、国産焼鮓寿司×1本) 6,000円

小麦 ※12月31日にお届けします。青森県を除く、本州の配送のみ承ります。

つる や は ち ま ん
鶴屋 八幡



C-0374 和菓子詰合せ

(舞鶴×1、栗入舞鶴×1、百楽(粒×2、こし×1)、さつま大納言×2、
一口羊羹(夜の梅×1、明の春×1)、19.0×22.3×7.3cm) 3,672円

小麦 卵 ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 製造日より14日

きた し ん ち こ は る なん ば し ょ う げ つ ど う
北新地 小春や 難波 昌月堂



C-0376 スイーツおせち 冷凍 監修

(スイーツおせち二段、3人前、16.5×16.5×9.0cm) 10,584円

小麦 卵 乳 エビ くるみ ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍2026年1月31日(土)

きた し ん ち こ は る
北新地 小春や



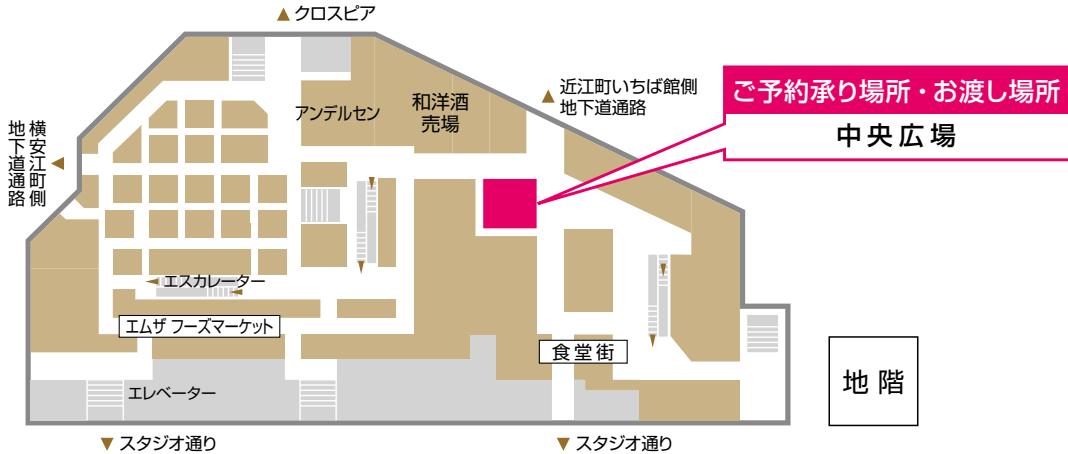
C-0378 フルーツパフェ大福 万華鏡 冷凍 監修

(フルーツパフェ130g×6個、16.0×20.5×7.0cm) 5,184円

乳 ※12月30日にお届けいたします。配送のみ承ります。

※賞味期限 冷凍180日

ご予約承り



承り場所・期間

場所・期間 地階 中央広場 令和7年10月22日(水)～12月21日(日)まで 各日10時～19時30分
※12月22日(月)以降の商品変更、キャンセルはできません。

郵便・電話・ファックス・インターネットでも承ります。

郵便 〒920-8583 金沢市武蔵町15番1号
金沢エムザ おせち料理 ご予約承り係
※同封のお申込みハガキをご利用ください。

電話 (076)260-2202

ファックス (076)260-2660 【担当】中川・吉村

インターネット ご注文は12月14日(日)まで。

スマートフォンからは

配達受取り
ご希望の方は
こちら



店頭受取り
ご希望の方は
こちら



パソコンからは → エムザのおせち 検索

お渡し場所・日時

場所・日時 地階 中央広場 令和7年12月31日(水)10時～15時

配送お届けについて

お届け地域 石川県全域

配送料 石川県内 一律1,100円 代金引換の場合は、代金引換手数料440円を別途頂戴いたします。
※一部、代金引換のできない商品がございます。詳しくは係員にお尋ねください。

※同一のお届け先に複数送られる場合は、2台目より配送料・代金引換手数料は無料となります。

お届け日 令和7年12月31日(水)10時～21時 ※「芝寿し」は12月31日(水)14時～21時
上記の時間帯にご在宅の方に限ります。なお、お届け時間のご指定はご容赦ください。
※天候や交通事情などにより配達が遅れる場合がございます。

夜間配達 令和7年12月31日(水)18時～21時
上記の時間帯にご在宅の方に限ります。なお、お届け時間のご指定はご容赦ください。
※下記の商品については、夜間配達の指定が出来ません。
「芝寿し」「ぶどうの森」「ANA ホリデイ・イン・金沢スカイ」
22・23・24ページ【全国配達おせち】全品、25・26ページ【迎春グルメ・おせち菓子】全品

送料無料商品の
ご案内

右記のマークのおせち料理につきましては、
記載の地域に送料無料でお届けいたします。



※全国送料込のおせちについては、北海道・沖縄・離島へのお届けは出来ません。

※一部の商品を除き、消費期限は2026年1月1日(木・祝)です。※掲載商品は数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
※表示価格はすべて税込価格です。※季節商品につき内容・器につきましては、一部変更の場合もございますので、あらかじめご了承ください。
※紙製及び、プラスチック製お買物袋は有料とさせていただきます。

小麦 そば 鶏 乳 落花生 エビ カニ くるみ ●特定原材料表示/食物アレルギーの方のために、特定原材料8品目を表示しています。

お問い合わせ／地階 中央広場 特設会場
TEL(076)260-2202

KANAZAWA
MIZA
金沢エムザ

金沢 むさし TEL(076)260-1111(代)
www.kmza.jp

表紙写真協力／金城樓