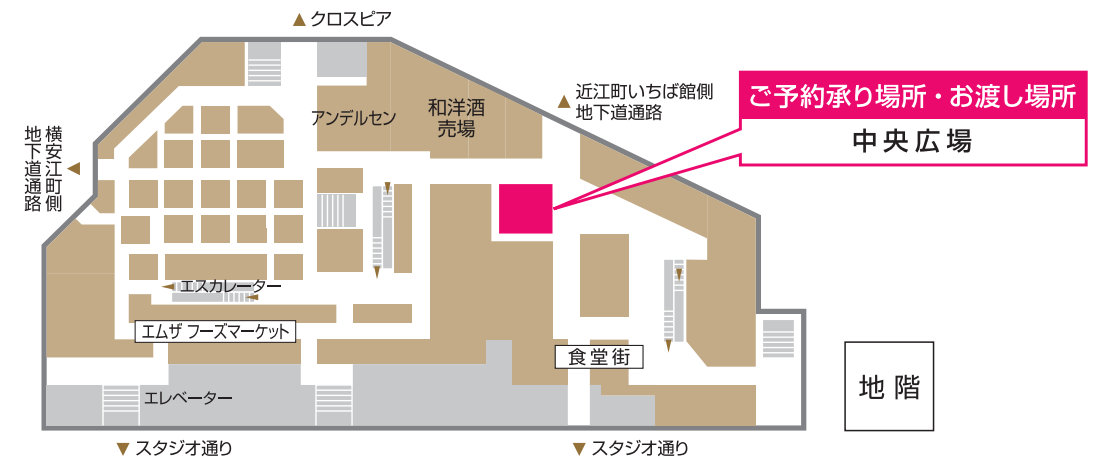


# おせち料理

金沢エムザ

ご予約承り



## 承り場所・期間

場所・期間 地階 中央広場 令和5年10月25日(水)~12月23日(土)まで 各日10時~19時30分  
※12月24日(日)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

インターネットでもご注文いただけます。  
ただし、ご注文は12月13日(水)まで。

スマートフォンでのご注文は  
こちらのQRコードから



パソコンからは →

## お渡し場所・日時

場所・日時 地階 中央広場 令和5年12月31日(日)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5年12月31日(日)10時~21時 ※「芝寿し」は12月31日(日)15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送が遅れる場合がございます。

夜間配送 令和5年12月31日(日)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、夜間配送の指定ができません。  
「芝寿し」「ぶどうの森」「ANA ホリデー・イン・金沢スカイ」「京都 洺楽庵」「メディカルフードサービス」  
19・20ページ【全国配送おせち】全品、21・22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。

※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。  
※プラスチック製お買物袋は有料とさせていただきます。※20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を含む商品の販売はいたしていません。

小栗 そば 卵 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。

お問合せ / 地階 中央広場 特設会場  
TEL(076)260-2202

KANAZAWA  
M'ZA  
金沢エムザ

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

浅田屋

慶応三年創業、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致します。



C-1002



C-1001

C-1001 おせち料理 (和風二段、3~4人前、22.5×22.5×11cm)・・・50台限定 43,200円

C-1002 おせち料理 (和風一段、2人前、22.5×22.5×5.5cm)・・・50台限定 23,760円

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-1004



C-1003

C-1003 金沢おせち料理 (和風三段、3~4人前、20.2×20.2×17.6cm)・・・80台限定 39,420円

C-1004 金沢おせち料理 (和風二段、2~3人前、20.5×20.5×11.9cm)・・・80台限定 28,620円

料亭 大友楼

天保元年(1830年)創業、前田藩の御膳所を務めた老舗料亭。豊富な山海の幸に味の起伏を付けたおせち料理をお届けします。



C-1005 新登場 おせち料理 (和風二段、3~4人前、20.5×20.5×11.9cm)・・・30台限定 39,960円

日本料理 銭屋

四季折々の料理で、記憶にとどまるようなひとときをご提供する日本料理店。吟味した食材を使用した味わい深いおせち料理です。



C-1006 和風二段重 (和風二段、2~3人前、20.8×20.8×10.6cm)・・・30台限定 33,480円

金沢迎賓館 金茶寮

創業以来「客亭」のおもてなしの心を受け継ぐ料亭。郷土色豊かなおせち料理をご堪能ください。



C-1007



C-1009



C-1008



C-1010

C-1007 おせち料理 金沢迎賓館与段重 (和風四段、3~4人前、20.7×20.7×20cm)・・・20台限定 57,240円

C-1008 おせち料理 金沢迎賓館参段重 (和風三段、2~3人前、20.7×20.7×15cm)・・・30台限定 38,880円

C-1009 おせち料理 宝尽くし (和風、2~3人前、11×11×5cm×6拵・11×22×6cm×1拵) 40台限定 31,320円

C-1010 おせち料理 六寸角二段重 (和風二段、2~3人前、20.7×20.7×10cm)・・・50台限定 24,840円

つば甚

金沢で最も古い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-1013



C-1011



C-1012



C-1011 おせち料理 (和風三段、4~5人前、20.5×20.5×19.5cm)・・・15台限定 65,000円

C-1012 おせち料理 (和風二段、2~3人前、20.5×20.5×13.0cm)・・・20台限定 45,000円

C-1013 おせち料理 (和風一段、1~2人前、20.5×20.5×6.5cm)・・・20台限定 25,000円

※ [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とさせていただきます。

※ [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とさせていただきます。

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-1014

**C-1014 和風おせち三段** (監修)  
(和風三段、4~5人前、11.5×29.5×13.5cm) ..... **54,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ

**C-1015 料亭おせち三段** (監修)  
(和風三段、3~4人前、16.5×19.7×12cm) ..... **32,400円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ

**C-1016 料亭おせち二段** (監修)  
(和風二段、2~3人前、19.5×19.5×5cm) ..... **21,600円**  
小麦 卵 乳 エビ



C-1015

C-1016

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-1019

**C-1019 五彩二段重** (監修)  
(和風二段、3人前、20×20×13cm) ..... **100台限定 21,600円**  
小麦 卵 乳 エビ

**C-1020 五穀一段重** (監修)  
(和風一段、2人前、20×20×6cm) ..... **50台限定 13,500円**  
小麦 卵 乳 エビ



C-1017

**C-1017 おせち料理** (監修)  
(和風二段、4人前、20.5×23×11cm) ..... **100台限定 27,000円**  
小麦 卵 乳 エビ くるみ



C-1018

**C-1018 おせち料理** (監修)  
(和風一段、2~3人前、25×25×7.5cm) ..... **50台限定 16,200円**  
小麦 卵 乳 エビ

※ (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とさせていただきます。

四季のお料理 まつお



**C-1021 新登場 まつお 特選 御節二段重**  
(和風二段、4~5人前、21×21×10cm) ..... **30台限定 29,000円**  
小麦 卵 乳 落花生 エビ カニ

たん熊北店

京料理を代表する料亭として、茶道の両千家や文豪谷崎潤一郎など、多くの著名人に愛された伝統の味わいを今に伝えています。



C-1023



C-1024

**C-1023 おせち料理**  
(和風二段、3~4人前、21×21×15cm) ..... **2台限定 73,440円**  
小麦 卵 乳 エビ

**C-1024 おせち料理**  
(和風二段、4人前、20×20×12cm) ..... **8台限定 39,960円**  
小麦 卵 エビ

**C-1025 おせち料理**  
(和風二段、2人前、17×17×12cm) ..... **8台限定 24,840円**  
小麦 卵 エビ



C-1025

嵐山熊彦

四季折々の京料理で人々を魅了する。「二期一会の心ばせで、真のおもてなしを」と言う、たん熊の理念が息ついた繊細な味わいが人気。



C-1026

**C-1026 おせち料理**  
(和風二段、3人前、21×21×15cm) ..... **2台限定 64,800円**  
小麦 卵 乳 エビ

**C-1027 おせち料理**  
(和風一段、2人前、20.6×29.6×5.9cm) ..... **5台限定 41,580円**  
小麦 卵 乳 エビ



C-1027

※ (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とさせていただきます。

京都吉兆

食べやすさ、美味しさ、美しさを考え、お重のサイズなど、創意工夫を重ねた京都吉兆 嵐山本店謹製おせち贅沢重です。



**C-1022 寿一段重**  
(和風一段、3人前、22.5×22.5×4.7cm) ..... **1台限定 86,400円**  
小麦 卵 エビ カニ

京料理六盛



**C-1028** **新登場** おせち料理 **監修**  
(和風一段、3人前、19.5×25.2×5.2cm)……………18,360円  
小麦 卵 乳 エビ

**C-1029** **新登場** おせち料理 **監修**  
(和風一段、1人前、18.1×18.1×5.3cm)……………14,040円  
小麦 卵 エビ

日本料理なだ方

天保元年創業の日本を代表する料亭。洗練された味わいは、夏目漱石や森鷗外など多くの文人や著名人に愛されてきました。



**C-1030** おせち重詰 **監修**  
(和風三段、4人前、22.6×22.6×6.5cm)…2台限定 81,000円  
小麦 卵 乳 エビ カニ

**C-1031** おせち重詰 **監修**  
(和風一段、2人前、17.7×23.3×6.2cm)…3台限定 24,840円  
小麦 卵 乳 エビ

**C-1032** 個食おせち 頌春 **監修**  
(和風一段、1人前、15.6×22.1×5.5cm)…10台限定 12,960円  
小麦 卵 乳 エビ



京都治兵衛良治

京都の伝統ある「仕出し」を新しい食の形にして、全国へお届けしています。京都の料亭で腕を磨いた料理人が仕立てた繊細な味をお楽しみください。



**C-1033** おせち料理 **監修**  
(和風一段、2人前、19.5×19.5×7.8cm)……………32,400円  
小麦 卵 エビ

※ **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。

分とく山×ラ・ロシェル×4000 Chinese Restaurant



**C-1035** **新登場** おせち料理 **監修**  
(和洋中三段、4人前、20.1×20.1×16.2cm)……………33,480円  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



新宿 割烹 中嶋×ラ・ベッタダ・オチアイ×中国名菜 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。



**C-1034** 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



御料理はりうち×morceau×熱海 美虎本店

女性ならではの感性をいかした、彩り豊かな繊細で華やかな味わいの和洋中コラボレーションです。



**C-1037** おせち料理 **監修**  
(和洋中三段、4人前、20.1×20.1×16.2cm)……………29,700円  
小麦 卵 乳 エビ くるみ



なすび亭×オステリアルッカ 東4丁目×赤坂四川飯店

奇をてらわず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一つにして仕上げたおせちです。



**C-1036** おせち料理 **監修**  
(和洋中三段、4人前、18.5×18.5×16.2cm)……………29,916円  
小麦 卵 乳 エビ くるみ



日本橋ゆかり×たいめいけん

至福の日本料理を供する「日本橋ゆかり」野永喜三夫氏と、西洋料理「たいめいけん」茂出木浩司氏の日本橋老舗三代目同士による和洋コラボレーションおせち。



**C-1039** **新登場** 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



日本橋よだ×フレンチレストラン ラペ×泰興楼

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。



**C-1038** 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 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

金沢の伝統と新しさが息づく、ホテルならではのおせち料理。  
和洋中に精通した調理長の技で、厳選食材を彩り豊かに仕上げています。



**C-1051** プレミアム和洋中一段重 (監修)  
(和洋中一段、2~3人前、30.0×30.0×5.5cm) ..... **30台限定 35,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



**C-1053** 洋風オードブル (監修)  
(洋風一段、4人前、19.6×37×5.3cm) ..... **100台限定 20,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ



**C-1052** 和洋ペア二段重 (監修)  
(和食一人前×2客、洋風オードブル2人前、16×36×10cm) ..... **70台限定 24,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ

- おせち料理 **合計150台限定**
- C-1047** おせち料理 (監修)  
(和洋中三段、4~5人前、21.4×21.4×15cm) ..... **写 40,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ
  - C-1048** おせち料理 (監修)  
(和洋二段、4~5人前、21.4×21.4×10cm) ..... **28,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ
  - C-1049** おせち料理 (監修)  
(和中二段、4~5人前、21.4×21.4×10cm) ..... **28,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ
  - C-1050** おせち料理 (監修)  
(洋中二段、4~5人前、21.4×21.4×10cm) ..... **28,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

ANAホリデイ・イン金沢スカイ

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  
彩り鮮やかなおせちに仕上げました。



**C-1044** おせち料理 (監修)  
(和風三段、4~5人前、21×21×19cm) ..... **33,000円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ

- C-1040** おせち料理 (監修)  
(和洋中三段、4~5人前、21×21×19cm) ..... **写 35,000円**  
小麦 卵 乳 エビ くるみ
- C-1041** おせち料理 (監修)  
(和洋二段、3~4人前、21×21×15.5cm) ..... **25,000円**  
小麦 卵 乳 エビ
- C-1042** おせち料理 (監修)  
(和中二段、3~4人前、21×21×15.5cm) ..... **25,000円**  
小麦 卵 乳 エビ くるみ
- C-1043** おせち料理 (監修)  
(洋中二段、3~4人前、21×21×15.5cm) ..... **25,000円**  
小麦 卵 乳 エビ くるみ

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-1046** おせち料理  
(和風三段、4人前、19.6×19.6×18cm) ..... **32,400円**  
小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

か が や 加賀屋

和倉で創業110余年を誇る老舗旅館。総料理長自ら厳選した素材で作る味わいは、全国で高く評価されています。



**C-1045** 和風三段重 きらめき (監修)  
(和風三段、4人前、19.6×19.6×18.4cm) ..... **50台限定 37,800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す。

# エムザオリジナルおせち料理



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-1060** 八角二段重  
(和風二段、4~5人前、26.5×26.5×14.7cm) ..... **40台限定 32,800円**

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

**M'ZA**  
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-1059** 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、22×33×7.5cm) ..... **90台限定 17,800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-1062** お子様向け二段重  
(和洋二段、2~3人前、18.2×18.2×12.9cm) ..... **50台限定 10,800円**

小麦 卵 乳 落花生 エビ



一段重に和風の煮物をはじめ、25品のお料理をふんだんに盛り込みました。ご家族で味わっていただきたいお膳です。

**C-1061** 和風おせち膳  
(和風一段、2~3人前、22×33×7.5cm) ..... **60台限定 16,500円**

小麦 卵 乳 エビ くるみ



和の伝統に洋の雰囲気を取りげなく盛り込み、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-1064** 和洋一段平重  
(和洋一段、3~4人前、31×31×7cm) ..... **70台限定 24,800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-1063** 和洋三段重  
(和洋三段、4~5人前、21×21×21cm) ..... **30台限定 37,500円**

小麦 卵 乳 エビ カニ くるみ

# 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、19.5×19.5×11cm)  
..... **各組 合計300台 24,000円**

竹



**C-1055** 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-1054** 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-1057** 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 カニ

雅



**C-1056** 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-1054** 和風 A

麗



**C-1057** 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-1058** 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