



2 杉の子おせち一段重

(2人前)縦23×横23×高4.6cm／一段重

※消費期限1/1(金)

※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 18,360円

全店で
30台
限定

伊勢海老姿盛／伊達巻／数の子／黒豆達者煮／市松ようかん／オリーブの実／金柑俵煮／きびなご田作り／鰯西京焼／車海老艶煮／あわび酒蒸し／紅白かまぼこ／杉の子特製からすみ／栗渋皮煮／赤蕨／長老喜／子持ち鮎甘露煮／子持ち昆布／エモ－牛醤油焼き杉の子風／いくら柚子釜／絵馬かまぼこ／花蓮根／さこし龍皮昆布巻／紅白なます／菊花蕨／牛肉牛蒡巻き／錦手毬麩／筑前煮(蓮根、牛蒡、竹の子、人参、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／絹さや／梅麩

3 杉の子おせち二段重

(3人前)縦21.7×横21.7×高5.6cm／二段重

※消費期限1/1(金)

※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 27,000円

全店で
30台
限定

一の重
伊勢海老姿盛／黒豆達者煮／金柑俵煮／紅白かまぼこ／きびなご田作り／鰯西京焼／杉の子特製からすみ／いくら柚子釜／絵馬かまぼこ／市松ようかん／花蓮根／栗渋皮煮／錦手毬麩／数の子／伊達巻／都城甘乳蘇／チーズ燻製

二の重
車海老艶煮／あわび酒蒸し／子持ち昆布うまし漬／エモ－牛醤油焼杉の子風／鶏肉と鶏卵のスマーク／さこし龍皮昆布巻／赤蕨／紅白なます／オリーブの実／琉球豆腐よう／子持ち鮎甘露煮／長老喜／柚子巻き柿／菊花蕨／筑前煮(蓮根、牛蒡、竹の子、人参、椎茸、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／絹さや／梅麩



4 杉の子おせち三段重

(5人前)
縦21.7×横21.7×高5.6cm／三段重

税込
価格 39,960円

全店で
30台
限定

※消費期限1/1(金)
※要冷蔵10℃以下保存

一の重(祝肴)

伊勢海老姿盛／伊達巻／紅白かまぼこ／数の子／きびなご田作り／黒豆達者煮／金柑俵煮／あわび酒蒸し／花蓮根／数の子／絵馬かまぼこ／市松ようかん／琉球豆腐よう／都城甘乳蘇／錦手毬麩

二の重(焼物)

車海老艶煮／鰯西京焼／栗きんとん／杉の子特製からすみ／鶏肉と鶏卵の燻製／牛肉牛蒡巻き／イクラ醤油漬柚子釜入り／子持ち昆布／栗渋皮煮

三の重(煮物)

エモ－牛醤油焼杉の子風／叩き牛蒡／紅白なます／巻き柿／菊花蕨／長老喜／赤蕨／子持ち鮎甘露煮／柚子巻き柿／オリーブの実／筑前煮(蓮根、牛蒡、竹の子、人参、椎茸、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／梅麩／絹さや

予約締切 12/10(木)

お渡し日 12/31(木)

※12/10(木)以降は予約のキャンセルはお受けできません。
商品代金は全額ご負担いただきます。



5 あけぼの曙

(3～5人前)縦19.8×横19.8×高6.5cm／三段重

※消費期限1/2(土)

※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 17,300円



6 しょうもんらいふく 笑門来福

(3～5人前)縦22.8×横22.8×高5.6cm／三段重

※消費期限1/2(土)

※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 20,800円



7 ほうか 宝華

(3～5人前)縦24×横24×高6cm／三段重

※消費期限1/2(土)

※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 27,800円

巻の重
海鮮マリネ／きんとん／栗甘露煮／魚卵うま煮／イカの真砂和え／黒豆／紅白なます／たつくり／中華くらげ／酢だこ／若草チーズ和え／味付け数の子／鯉やわらか煮

式の重
筑前煮／蓮根煮／里芋煮／椎茸煮／伊達巻／帆立串照り焼き／高野豆腐／たたきごぼう／昆布巻き／ぶり照り焼き／若鶏八幡巻き／合鴨ロース照り焼き風／完熟金柑／サーモンチーズ巻き

参の重
焼湯葉巻き／にしん大漁漬／イカ松笠串照り焼き／若鶏照り焼き／ロブスター／殻付ニシ貝磯煮／紅白蒲鉾／有頭海老塩焼き／鶏つくね串

巻の重
イカの真砂和え／にしん大漁漬／胡桃の味噌炊き／きんとん／栗甘露煮／黒豆／紅白なます／魚卵うま煮／筑前煮／里芋煮／蓮根煮／昆布巻き／市松紅白蒲鉾／穂先筍煮／たつくり／有頭海老塩焼き／味付け数の子／串刺しニシ貝生姜風味／焼湯葉巻き／ぶり照り焼き／伊達巻／高野豆腐

式の重
酢豚／タコと山菜の中華和え／海鮮中華帆立ひも／チキン三色巻き／豚バラチャーシュー／中華くらげ／海老チリソース／スマークチキン中華／中華肉団子／豚角煮／イカのウニ焼き／ごま団子／鶏つくね串／完熟金柑

参の重
海鮮マリネ／彩り野菜のマリネ／チーズウインナーベーコン巻き／若草チーズ和え／ホッキ貝サラダ／ローズサーモン／タコのバジルソース／若桃の甘露煮／ビーフパストラミ／ローストポーク／チュリッパスモークチキン／合鴨ロース照り焼き風／海老の錦手まり／サーモンチーズ巻き

巻の重
海鮮マリネ／きんとん／栗甘露煮／タコのウニ和え／魚卵うま煮／鰯のうま煮／大粒黒豆／紅白なます／イカの真砂和え／タコと山菜の中華和え／中華くらげ／酢だこ／海老のぶりぶりサラダ／若草チーズ和え／味付け数の子／くるみの味噌炊き／にしん大漁漬

式の重
筑前煮／蓮根煮／穂先筍煮／椎茸煮／里芋煮／昆布巻き／慈姑煮付／高野豆腐／焼湯葉巻き／たつくり／イカのウニ焼き／帆立串照り焼き／海老の錦手まり／味付けいくら／ぶり照り焼き／若鶏八幡巻き／串刺しニシ貝生姜風味／若桃の甘露煮／柿と杏の市松ロール

参の重
ビーフパストラミ／ローストポーク／豚角煮／酢豚／サーモンチーズ巻き／伊達巻／紅白蒲鉾／ローズサーモン／殻付あわびスライス／チュリッパスモークチキン／有頭海老塩焼き／鶏つくね串／合鴨ロース照り焼き風／殻付ニシ貝磯煮



8 うたげ 宴

(3～5人前)縦21.2×横21.2×高6cm／三段重

※消費期限1/2(土) ※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 21,800円

巻の重
海鮮マリネ／栗甘露煮／魚卵うま煮／イカの真砂和え／黒豆／紅白なます／たつくり／中華くらげ／酢だこ／若草チーズ和え／味付け数の子／にしん大漁漬

式の重
筑前煮／蓮根煮／里芋煮／穂先筍煮／昆布巻き／たたきごぼう／椎茸煮／高野豆腐／味付けいくら／ぶり照り焼き／サーモンチーズ巻き／串刺しニシ貝生姜風味／伊達巻／鶏つくね串／完熟金柑

参の重
焼湯葉巻き／帆立串照り焼き／海老の錦手まり／若鶏照り焼き／ローストポーク／豚角煮／ローズサーモン／ビーフパストラミ／イカのウニ焼き／紅白蒲鉾／若桃の甘露煮／有頭海老塩焼き／合鴨ロース照り焼き風／殻付ニシ貝磯煮



9 がいしゅん 迎春

(2～3人前)縦16.5×横16.5×高5cm／三段重

※消費期限1/2(土) ※要冷蔵10℃以下保存

税込
価格 12,800円

巻の重
海鮮マリネ／きんとん／栗甘露煮／魚卵うま煮／酢だこ／黒豆／紅白なます／中華くらげ／味付け数の子／にしん大漁漬

式の重
筑前煮／蓮根煮／椎茸煮／穂先筍煮／市松紅白蒲鉾／高野豆腐／昆布巻き／若草チーズ和え／焼湯葉巻き／ぶり照り焼き／サーモンチーズ巻き／イカのウニ焼き

参の重
たつくり／帆立串照り焼き／完熟金柑／ビーフパストラミ／合鴨ロース照り焼き風／豚角煮／イカの真砂和え／鶏つくね串／伊達巻／有頭海老塩焼き／殻付ニシ貝磯煮

予約締切

12/20(日)

お渡し日

12/31(木)

※12/20(日)以降は予約のキャンセルはお受けできません。
商品代金は全額ご負担いただきます。

※掲載の商品は全て予約限定ですので、店頭での販売はございません。



10 和風おせち二段重 華
(2人前)縦19×横19×高6.8cm／二段重
※消費期限1/2(土) 税込価格 **13,500円**
※要冷蔵10℃以下保存

一の重
田作り／栗きんとん／酢蓮根／鮭昆布巻き／たたき牛蒡／スモークサーモン／煮物5種(梅花人参・クワイ・ふき・椎茸・筍)／牛ごぼう巻き／鶏の炭火焼き／カニ爪の酢の物／ホタテの照焼き／寒天

二の重
数の子／黒豆／紅白蒲鉾／菊花カブ／紅白なます／合鴨スモーク／金柑甘露煮／有頭海老／鮓の角煮／カレイの幽庵焼き／松笠イカ／イクラ醤油漬け／手焼き玉子焼き／柚子柿／はじかみ

11 和風おせち三段重 寿
(4人前)縦20.5×横20.5×高6.8cm／三段重
※消費期限1/2(土) 税込価格 **23,000円**
※要冷蔵10℃以下保存

一の重
田作り／煮物5種(梅花人参・クワイ・ふき・椎茸・筍)／スモークサーモン／合鴨スモーク／ホタテの照焼き／カニ爪の酢の物／寒天

二の重
栗きんとん／酢蓮根／菊花カブ／紅白なます／たたき牛蒡／鮓の角煮／柚子柿／牛ごぼう巻き／イクラ醤油漬け／鶏の炭火焼き

三の重
数の子／黒豆／紅白蒲鉾／鮭昆布巻き／金柑甘露煮／有頭海老／松笠イカ／カレイの幽庵焼き／手焼き玉子焼き／はじかみ



12 和風おせち三段重 慶
(4人前)縦23.5×横23.5×高6.8cm／三段重
※消費期限1/2(土) 税込価格 **37,800円**
※要冷蔵10℃以下保存

一の重
田作り／たたき牛蒡／酢レンコン／菊花カブ／煮物4種(クワイ・ふき・椎茸・筍)／スモークサーモン／イクラオレシジ釜(イクラ醤油漬け)／ホタテの照焼き／鮓の角煮／柿きぬた巻／松前漬

二の重
数の子／黒豆／栗きんとん／鮭昆布巻き／金柑甘露煮／有頭海老／カニ爪の酢の物／牛ごぼう巻き／カレイの幽庵焼き／子持ち昆布／鮓の真子／梅花人参／はじかみ

三の重
伊勢海老／タラバガニ／ローストビーフ／手焼き玉子焼き／紅白蒲鉾／アワビ／蛸やわらか煮／鶏メンタイコクレープ／からすみ／若鶏山椒煮／柿博多



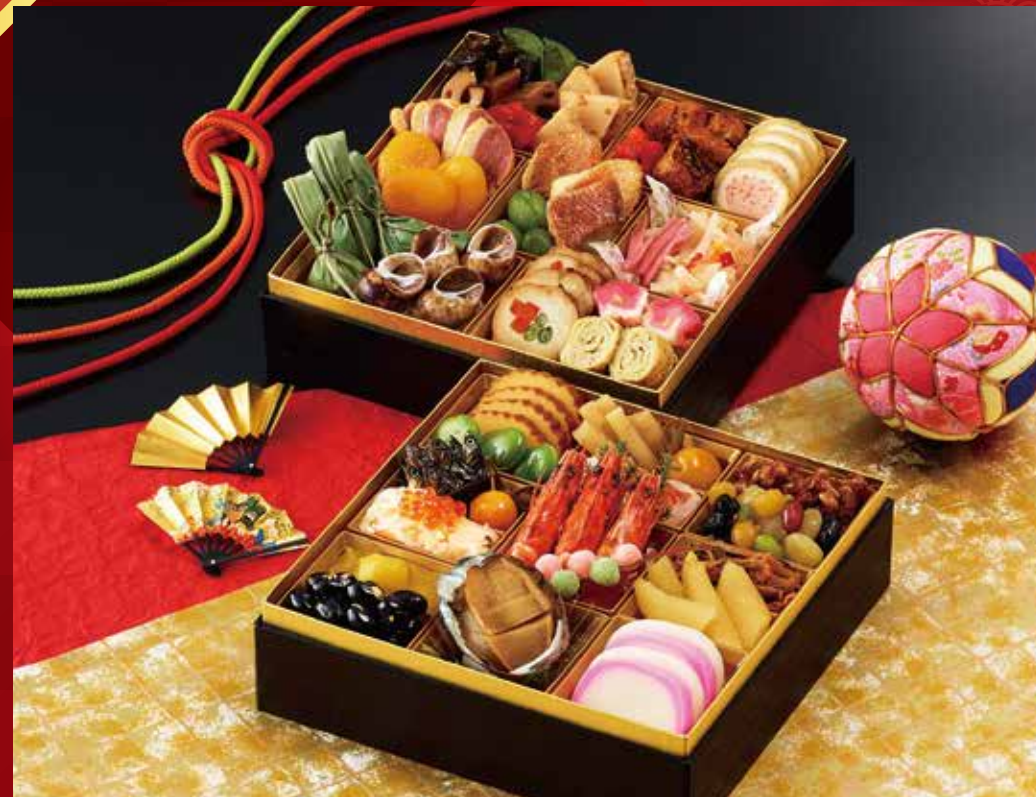
13 スペシャルオードブル
(5人前)縦30×横45×高5cm／1台
※消費期限1/1(金) 税込価格 **14,000円**
※要冷蔵10℃以下保存

ロブスター／殻付きホタテ／きゅうり・若布の酢物／蟹爪／鶏の炭火焼／野菜サラダ／ヒラス西京焼き／白豆／はじかみ／筑前煮／手焼き玉子焼き／唐揚げ／昆布巻／有頭海老／肉団子／エビチリ／サーモンマリネ／チキンカツ南蛮(タルタルソース別添え)／和牛ステーキスライス



※12/20(日)以降は予約のキャンセルはお受けできません。
商品代金は全額ご負担いただきます。

予約締切 **12/20(日)** お渡し日 **12/31(木)**



14 二段重 祇園
(3人前)縦21.3×横21.3×高5.8cm／二段重
税込価格 **16,800円**
※消費期限1/2(土) 税込価格 **16,800円**
※要冷蔵10℃以下保存

一の重
伊達巻／空豆甘露煮／牛蒡煮／金柑甘露煮／柚子風味かぶら漬／くるみと鮓の甘露煮／豆の甘露煮／片口鮓の田作り／いくらなます／海老艶煮／舞玉しだれ餅／数の子松前漬／数の子醤油漬／栗きんとん／黒豆煮金箔添え／鮓醤油煮／ワカメこま風味／紅白蒲鉾／白蒲鉾

二の重
にしん昆布巻／エンドウ醤油漬／旬土佐煮／蓮根山椒煮／花型赤こんにやく／真鱈子と昆布甘露煮／かに風味信田巻／合鴨オレシジソース煮／杏子白ワイン煮／赤魚西京焼／桃の甘露煮／サーモントラウトと野菜のマリネ／蓮根の芽梅酢漬／笹茶巾餅／パイ貝醤油煮／インゲンと人参の鶏肉巻／焼き湯葉醤油味／梅麴甘露煮



15 一段重 彩華
(3人前)縦20×横30×高4.6cm／一段重
※消費期限1/2(土) 税込価格 **12,800円**
※要冷蔵10℃以下保存

クランベリークルミ／若鳥砂肝燻製／かぼちゃのキッシュ／シーフードマリネ／牛肉のデミグラスソース仕立て／ブロッコリーコンソメ味付け／ライブオリーブ／ブランドーキューン／海老と野菜のテリーヌ／紅鮭スモークサーモンフラワーオリーブ添え／三色柿博多／黒豆金粉振り／安納芋入りきんとん／洗皮栗甘露煮／数の子白醤油漬／きのこ小柱の松前漬／京風生酢いくらせ／小胡瓜の柚子マリネ／ズワイガニ幽庵焼き／カニのリエット／若鶏甘露煮／生ハムチーズロール／ドライマト赤ワイン煮／コリコリかめジュレ和え／ミニブリニサレ

※原材料の入荷状況により一部変更になる場合がございます。



16 一段重 ビストロ風おせち
(3人前)縦30×横30×高4.6cm／一段重
※消費期限1/2(土) 税込価格 **14,800円**
※要冷蔵10℃以下保存

合鴨オレシジソース／あんず白ワイン煮／北海道チーズと香草ミートローフ／稚児卓月桃煮／牛肉二色巻／チキンカボナータ／トリュフ香るガランティヌ／ブラックオリーブ／市松チーズ／生ハムチーズロール／若鶏砂肝燻製／スタッフドオリーブ／いか黄金焼／若摘み胡瓜の柚子マリネ／サーモンの彩りテリーヌ／合鴨とチーズのバイ包み／カシューナッツの飴炊き／ガトー・マカロン抹茶／ガトー・マカロンフランボワーズ／ガトー・マカロンレモン／ブロッコリー・ブイオン煮／ムール貝トマトソース／海老パシレソース／アカニシ貝スモーク風味／ワイン煮鶏／鶏炭火焼／網笠柚子／アンデスボークバストラミ／笹巻ブリニサレ／イタリアンマリネ／牛肉の赤ワイン煮／紅鮭スモークローズケーキ添え／ブリニサレ／カジキのハニーマスタード

予約締切 **12/10(木)** お渡し日 **12/31(木)** ※12/10(木)以降は予約のキャンセルはお受けできません。
商品代金は全額ご負担いただきます。

※掲載の商品は全て予約限定ですので、店頭での販売はございません。

寿司・刺身



17 寿司盛り合わせ (大)
1台 (5~6人前) 51貫 税込価格 5,800円



18 寿司盛り合わせ (小)
1台 (3~4人前) 30貫 税込価格 3,500円



19 天然本マグロ入り
極上寿司盛り合わせ
1台 (4~5人前) 36貫 税込価格 7,800円

天然本マグロ(大トロ、中トロ、赤身)/アワビ/タラバガニ/ウニ/イクラ/ヒラメ/真鯛/有頭エビ/アナゴ/サーモン



20 天然本マグロ入り
寿司盛り合わせ
1台 (2~3人前) 18貫 税込価格 3,500円

天然本マグロ(大トロ、中トロ、赤身)/真鯛/カンパチ/ボイルエビ/生サーモン/ウニ/イクラ

※お寿司は全て「わさび抜き」とさせていただきます。わさび小袋を別添えいたします。

予約締切 12/27(日) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

※12/27(日)以降は予約のキャンセルはお受けできません。商品代金は全額ご負担いただきます。



23 天然本マグロ入り
極上刺身盛り合わせ
1台 (3~4人前) 税込価格 7,800円

天然本マグロ(大トロ、中トロ、赤身)/アワビ/ボタンエビ/ウニ/ヒラメ/真鯛



21 刺身盛り合わせ (大)
1台 (6~7人前) 税込価格 4,500円



22 刺身盛り合わせ (小)
1台 (4~5人前) 税込価格 3,800円

予約締切 12/27(日) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

※12/27(日)以降は予約のキャンセルはお受けできません。商品代金は全額ご負担いただきます。



24 トラフグ刺身
1盛約60g (2~3人前) 税込価格 4,200円



25 トラフグ鍋用
1盛約300g (2人前程度) 税込価格 4,980円

予約締切 12/20(日) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

※12/20(日)以降は予約のキャンセルはお受けできません。商品代金は全額ご負担いただきます。

「津本式」と呼ばれる究極の血抜きを施し、適度な熟成を経て仕立てられたお刺身です。旨味を最大限に引き出し、鮮度を感じながらも、とろけるような舌触りが特徴です。



独自の下処理で料理人から
絶大な信頼を得ている熟成の達人
長谷川水産
津本 光弘さん



「津本式」究極の血抜き
動画はコチラから！

26 ハイパー旨味ひらめ刺身
1台 (4~5人前) 税込価格 4,800円

予約締切 12/24(木) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

※12/24(木)以降は予約のキャンセルはお受けできません。商品代金は全額ご負担いただきます。

※掲載の商品は全て予約限定ですので、一部を除き店頭での販売はございません。

オーデブル

フリーデリーオリジナル



27 おもてなしオーデブル

1台(4~5人前)直径41cm

税込価格 5,800円

有頭海老/アワビ黒煮貝/黒糖ローストポーク/花チラシレンコン/紅白蒲鉾/中華イカ山菜/筑前煮/黄金てまり串/枝豆/天然ぶり照り焼き/若鶏の照り焼き/エビフライ/割烹なます/にしんの甘酢漬/金時豆/鶏もも唐揚げ/エビチリ/京風たまご焼き/荒挽きウインナー/鶏炭火焼

予約締切 12/20(日)
お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

29 サンドイッチオーデブル

※青葉店は除く

1台(4~5人前)

税込価格 3,400円

予約締切 12/20(日)
お渡し日 12/31(木)~1/1(金)



28 中華料理「福隆」中華オーデブル

1台(3~4人前)直径38cm

税込価格 3,800円

煮海老/手作りチャーシュー/鶏の唐揚げ/枝豆/春巻/白身魚の香味ソース/ごま団子/酢豚/翡翠餃子/焼売/海老チリ/手羽ピリ辛揚げ/椎茸、イカ、人参のオイスターソース炒め/寿桃

予約締切 12/20(日)
お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

30 スペシャルカットフルーツオーデブル

1盛(約10人前)

税込価格 4,900円

予約締切 12/20(日)
お渡し日 12/31(木)~1/1(金)



※商品の内容が一部変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

宮崎県産 黒毛和種

31 宮崎牛・都城和牛 肩ロース肉 すきやき用
約1.2kg(5~6人前)
税込価格 10,000円

霜降りの柔らかい赤身肉で程良い食感が特徴のお肉です。

32 宮崎牛・都城和牛 肩ロース(ハネシタ) & モモ肉 焼肉用
約1.2kg(5~6人前)
税込価格 10,000円

肩ロースの中でも霜降りが多く入った極上の希少部位と脂肪の少ない赤身肉のセットです。

33 宮崎牛・都城和牛 サーロインステーキ用
約1kg(約200g×5)
税込価格 10,000円

柔らかく甘みがあり、霜降りが特徴のお肉です。

※写真はイメージです。

※店舗毎に取り扱う銘柄が異なりますので、あらかじめご了承ください(各店舗にお尋ねください)。※商品によっては一部数量限定となります。

予約締切 12/20(日) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

旨酒

年末年始を飾るにふさわしい特別感のあるお酒をご用意いたしました。笑顔あふれる食卓におもてなしのお酒はいかがですか。



日本酒 限定商品
34 神戸酒心館 福寿 純米吟醸 兵庫錦 (箱入) 720ml
税込価格 1,980円

兵庫県で誕生した新しい酒米「兵庫錦」で醸した特別仕様の純米吟醸です。クリーンでみずみずしい香り、熟したリンゴの豊かな風味とフレッシュで爽やかな風味のバランスが絶妙です。

ワイン

35 フランス・クリストフパカレ サンタムール (赤・やや辛口・まるやか果実)
750ml
予約限定特別価格! 通常税込価格3,300円を 税込価格 2,750円

クリストフ・パカレは自然派ワインの父と言われた故マルセル・ラビエールの甥であり、最も著名な自然派ワインの生産者フィリップ・パカレのいとこであり自然派ワイン界のサラブレッド。サンタムールとは「聖なる愛」という意味。大切な方と過ごす年末年始にオススメの1本。クランベリージャムのような甘酸っぱい果実味。タンニンもキメが細かく、ピノ・ノワールのような酸の伸び、アフターの長さも感じられる。



クリストフ・パカレ氏

クラフトビール

36 霧島店限定 各色10本限定!
B.M.B BREWERY REVOMAX(レボマックス) + お好きなクラフトビール
592ml
予約限定特別価格! 税込価格 6,600円

宮崎でクラフトビールが飲めるお店「Beer Market BASE (ビーマーケットベース)」のプルワリーロゴがデザインされた、ビールや炭酸飲料にも使用できる断熱真空ボトル。(約36時間の保冷効果あり)

ボトルの価格で中身のビール代 980円はサービスします!

このボトルに霧島店タプルームに繋がっているクラフトビールの中から好きなものを注ぎます。

ボトルの色は3種類
お好きな色をお選びください(但し、お好みの色が在庫切れの場合はご了承ください)



レッド

パイントグラス(473ml) 約1.2杯分入ります



ブラック



シルバー

予約締切 12/20(日) お渡し日 12/31(木)~1/1(金)

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。

※掲載の商品は予約限定ですので、一部を除き店頭での販売はございません。