

ご予約の際にフーディー電子マネーカード
フーディーズクラブ
FOODIES CLUB
でお支払いのお客様は
5%OFF
※全額お支払いの場合のみ。

※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。

■注意事項

- ・商品内容が一部変更になる場合がございます。
- ・商品によっては数に限りがありますので、予定数に達した場合はお断りさせていただきます。
- ・商品代金はご注文時にお支払いください。
- ・予約締切日以降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。
- ・お電話でのご予約はできません。
- ・年末年始の営業時間が通常とは異なります。詳細はご予約された店舗にお問い合わせください。
- ・注文書は回収させていただきます。
- ・お客様よりお預かりした個人情報、個人情報保護法に基づき、ご予約の確認集計のみに使用致します。

宮崎市新型コロナ経済対策
プレミアム付商品券
ご利用いただけます！



令和5年12月28日迄

注 文 書

ご注文の際は、☐ 枠をご記入のうえ、各店サービスカウンターにご持参ください。代金お支払い後、商品引換証をお渡しします。

お名前	※カタカナでご記入ください。	お電話番号	
	商品お渡し日	月 日 (時頃)	※12/31(日)は17:00まで、 1/1(月)は13:00までのお渡しになります。

No.	商 品 名	価 格	数 量	No.	商 品 名	価 格	数 量
1	宮崎観光ホテル 謹製おせち 福寿	¥37,037(税込¥40,000)		25	誠和 京都祇園 料亭和山監修 祝慶華	¥16,800(税込¥18,144)	
2	宮崎観光ホテル 謹製おせち 花橘	¥21,296(税込¥23,000)		26	誠和 京都祇園 料亭和山監修 祥雲	¥10,500(税込¥11,340)	
3	実家くろぎ監修 和風おせち三段重	¥20,500(税込¥22,140)		27	協和工株式会社 和洋折衷おせち 楽	¥18,333(税込¥19,800)	
4	杉の子 おせち二段重	¥27,500(税込¥29,700)		28	しゃんしゃん茶屋おせちオードブル	¥7,000(税込¥7,560)	
5	杉の子 おせち一段重	¥19,000(税込¥20,520)		29	中華料理 福隆 中華オードブル	¥5,800(税込¥6,264)	
6	杉の子特製個食おせち 海幸山幸	¥10,000(税込¥10,800)		30	おもてなしオードブル	¥5,800(税込¥6,264)	
7	杉の子 おせち三段重	¥40,000(税込¥43,200)		31	カットフルーツオードブル	¥2,980(税込¥3,219)	
8	小川屋 和風おせち三段重 慶	¥41,666(税込¥45,000)		32	サンドイッチオードブル(※青葉店は除く)	¥3,240(税込¥3,500)	
9	小川屋 和風おせち三段重 寿	¥25,000(税込¥27,000)		33	天然本マグロ入り極上寿司盛り合わせ	¥7,980(税込¥8,619)	
10	小川屋 和風おせち二段重 華	¥14,814(税込¥16,000)		34	天然本マグロ入り寿司盛り合わせ	¥3,580(税込¥3,867)	
11	小川屋 スペシャルオードブル	¥15,740(税込¥17,000)		35	寿司盛り合わせ(大)	¥5,980(税込¥6,459)	
12	海幸大和 謹製三段重	¥25,925(税込¥28,000)		36	寿司盛り合わせ(小)	¥3,800(税込¥4,104)	
13	海幸大和 謹製二段重	¥18,518(税込¥20,000)		37	刺身盛り合わせ(大)	¥4,800(税込¥5,184)	
14	巴せりの手作りおせち 1人前	¥18,518(税込¥20,000)		38	刺身盛り合わせ(小)	¥3,980(税込¥4,299)	
15	巴せりの手作りおせち 2人前	¥37,037(税込¥40,000)		39	天然本マグロ入り極上刺身盛り合わせ	¥7,980(税込¥8,619)	
16	玉清 笑門来福	¥19,300(税込¥20,844)		40	ハイパー旨味ひらめ刺身	¥4,980(税込¥5,379)	
17	玉清 曙	¥15,000(税込¥16,200)		41	肩ロース肉 すきやき用	¥9,259(税込¥10,000)	
18	玉清 水仙	¥10,800(税込¥11,664)		42	肩ロース&モモ肉 焼肉用	¥9,259(税込¥10,000)	
19	玉清 瑞祥	¥29,000(税込¥31,320)		43	サーロインステーキ用	¥9,259(税込¥10,000)	
20	ヤマ食 三段重 高砂	¥28,000(税込¥30,240)		44	神戸酒心館 福寿 純米吟醸	¥1,738(税込¥1,912)	
21	ヤマ食 三段重 平安	¥19,500(税込¥21,060)		45	重久千代酒造 鶴島 特別純米 classic 白菊	¥2,710(税込¥2,981)	
22	ヤマ食 二段重 祇園	¥14,000(税込¥15,120)		46	フランス・ポルドー シャトー・ガザン・モリエ	¥1,485(税込¥1,634)	
23	ヤマ食 一段重 ビストロ風おせち	¥12,800(税込¥13,824)		合 計			
24	誠和 京都祇園 料亭和山監修 祝慶華	¥21,000(税込¥22,680)					

※こちらは店舗にて記入いたします。

☐ フーディーズクラブ電子マネーカード使用 (5%OFF)

受け取り店舗	受付担当	注文番号	備 考
霧島 ・ 高岡 ・ 佐土原 ・ 赤江 ・ 青葉			

おもてなし
ごちそう



ご予約の際にフーディー電子マネーカード
フーディーズクラブ
FOODIES CLUB
で全額お支払いいただくと
5%OFF

謹製おせち

宮崎
のおせち

宮崎観光ホテル

宮崎を代表するホテル「宮崎観光ホテル」の
おせちを今年もフーディーで買い求めいただけます。



1 謹製おせち 福寿
(5人前)
縦23×横33×高5.5cm／三段重
37,037円
(税込40,000円)
※消費期限1/2(火)
※要冷蔵10℃以下保存

日本伝統料理を基に厳選された素材
だけを使用しております。一流シェフの
巧みな技を生かした「まごころ」を込め一
品一品丁寧に作られています。

予約締切 12/10(日)

お渡し日

1 12/31(日)

2 12/30(土) 宅配便にて配達

時間指定
不可

※12/10(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。



2 謹製おせち 花橋
(2〜3人前) 縦18.2×横18.2×高5.5cm／二段重
21,296円(税込23,000円)
※冷凍消費期限1/31(水) ※冷凍-18℃以下保存
※解凍後はお早めにお召し上がりください。
離れて暮らす大切なご家族への贈り物や、
ご自宅での受け取りが可能です。

※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存

香の重
鮎笹巾着／若鶏木の芽みそ焼き／あいなめ南蛮漬／ゆず伊達巻／紅白彩り蒲鉾／鯛の柳川新文／まゆ玉松茸／海老旨煮／紫花豆焼煮／金箔／カマス西京焼き／日向夏あみ豆／焼菊／椎茸煮／たたき牛蒡／生麩うめ／子持昆布／数の子／松前漬／イクラ／濱もみじ／重ね鯛昆布

武の重
黒糖ローストポーク／ブロックりのパプリカ香味／サーモンかんざし／金柑ワイン煮／海鮮ミックスマリネ／チキンのマスタードマリネ／宮崎鶏ローストチキンスライス／若桃甘煮／クラベリくるみ／餅多焼き／黒豆チーズ／パイ包み／金柑パイ包み／ローストビーフ／豚のチロリ焼／きんとん／炭火煮甘煮

宮崎
のおせち

フーズ

宮崎出身の和食アイアンシェフ
東京芝大門「くろぎ」黒木純さん監修の和風おせち。



3 実家くろぎ監修 和風おせち 三段重
(2〜3人前)
縦19.6×横13.7×高6cm／三段重
20,500円(税込22,140円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

香の重
国内産丹波黒豆／紅白蒲鉾／たたきごぼう／しょうゆイクラ／海老旨煮／一口昆布巻／きり田作り

武の重
鯛の山椒煮／白身魚西京焼き／鶏西京焼き／宮崎県産牛しぐれ煮／宮崎県産牛ローストビーフ／ローストビーフソース／鶏炭火焼

参の重
筑前煮 蓮根輪切／筑前煮 梅干人参／筑前煮 筍／筑前煮 ねじり蹄膀／宮崎県産椎茸山椒煮／きぬさや／寿高野豆腐／伊達巻／栗きんとん／栗甘煮／花餅手まり／黒糖団子／数の子／貝柱スモーク

※12/10(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 12/10(日)

お渡し日

12/31(日)

ご予約の
際

フーディー
電子マネーカード

フーディーズクラブ
FOODIES CLUB

で全額お支払い
いただけます

5%
OFF

宮崎
のおせち

杉の子料理 杉の子

宮崎の郷土料理をいただくならココ！
昭和45年創業の「杉の子」のおせちをご賞味ください。



4 杉の子おせち 二段重
(3人前)
縦21.7×横21.7×高5.6cm／二段重
27,500円(税込29,700円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存

一の重
伊勢海老姿煮／黒豆連者煮／金柑煮／紅白かまぼこ／きりなご田作り／鶏西京焼／杉の子特製からすみ／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／市松ようかん／花蓮根／栗皮煮／餅手巻／数の子／伊達巻／都城市乳島／チーズ焼

二の重
車海老煮／あわび酒蒸し／エモ一年醬油焼の子風／鶏肉と黒卵のスモーク／さし身鹿皮巻／赤黒／紅白かまぼこ／伊達巻／花蓮根／数の子／持ち甘煮／牛肉牛蒡巻／錦手巻／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、椎茸、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／鯛さや／梅鮓



5 杉の子おせち 一段重
(2人前)
縦23×横23×高4.6cm／一段重
19,000円(税込20,520円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存

伊勢海老姿煮／伊達巻／数の子／黒豆連者煮／市松ようかん／オリーブの実／金柑煮／きりなご田作り／鶏西京焼／車海老煮／あわび酒蒸し／紅白かまぼこ／杉の子特製からすみ／栗皮煮／赤黒／長老喜／子持甘煮露煮／エモ一年醬油焼の子風／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／花蓮根／さし身鹿皮巻／紅白かまぼこ／数子／牛肉牛蒡巻／錦手巻／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／鯛さや／梅鮓



6 杉の子特製 個食おせち 海幸山幸
(1人前)
縦17.6×横17.6×高4.3cm／一段重
10,000円(税込10,800円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存

黒豆連者煮／金柑煮／栗皮煮／紅白かまぼこ／きりなご田作り／杉の子特製からすみ／鶏西京焼／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／伊達巻／花蓮根／赤黒／車海老煮／あわび酒蒸し／数の子／エモ一年醬油焼の子風／さし身鹿皮巻／長老喜／紅白かまぼこ／市松ようかん／子持甘煮露煮／数子／牛肉牛蒡巻／錦手巻

伊勢海老姿煮／伊達巻／数の子／黒豆連者煮／市松ようかん／オリーブの実／金柑煮／きりなご田作り／鶏西京焼／車海老煮／あわび酒蒸し／紅白かまぼこ／杉の子特製からすみ／栗皮煮／赤黒／長老喜／子持甘煮露煮／エモ一年醬油焼の子風／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／花蓮根／さし身鹿皮巻／紅白かまぼこ／数子／牛肉牛蒡巻／錦手巻／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／鯛さや／梅鮓

伊勢海老姿煮／伊達巻／数の子／黒豆連者煮／市松ようかん／オリーブの実／金柑煮／きりなご田作り／鶏西京焼／車海老煮／あわび酒蒸し／紅白かまぼこ／杉の子特製からすみ／栗皮煮／赤黒／長老喜／子持甘煮露煮／エモ一年醬油焼の子風／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／花蓮根／さし身鹿皮巻／紅白かまぼこ／数子／牛肉牛蒡巻／錦手巻／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／鯛さや／梅鮓

伊勢海老姿煮／伊達巻／数の子／黒豆連者煮／市松ようかん／オリーブの実／金柑煮／きりなご田作り／鶏西京焼／車海老煮／あわび酒蒸し／紅白かまぼこ／杉の子特製からすみ／栗皮煮／赤黒／長老喜／子持甘煮露煮／エモ一年醬油焼の子風／いくら柚子金／鮎馬かまぼこ／花蓮根／さし身鹿皮巻／紅白かまぼこ／数子／牛肉牛蒡巻／錦手巻／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／鯛さや／梅鮓

7 杉の子 おせち三段重
(5人前)
縦21.7×横21.7×高5.6cm／三段重
40,000円(税込43,200円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存

一の重(祝肴)
伊勢海老姿煮／伊達巻／紅白かまぼこ／数の子／きりなご田作り／黒豆連者煮／金柑煮／あわび酒蒸し／花蓮根／数の子／鮎馬かまぼこ／市松ようかん／現産豆腐／都城市乳島／餅手巻

二の重(焼物)
車海老煮／鶏西京焼／栗きんとん／杉の子特製からすみ／鶏肉と黒卵の焼物／牛肉牛蒡巻／イクラ醬油漬／柚子金入り／栗皮煮

三の重(煮物)
エモ一年醬油焼の子風／叩き牛蒡／紅白なます／巻き柿／菊花餅／長老喜／赤黒／子持甘煮露煮／柚子巻柿／オリーブの実／筑前煮(蓮根、牛蒡、牛、竹の子、人参、椎茸、鶏肉)／椎茸大黒煮／昆布巻／梅鮓／鯛さや

予約締切 12/10(日)

お渡し日

12/31(日)

※12/10(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。

和風おせち 三段重 慶

(4人前)
縦23.5×横23.5×高6.8cm／三段重

41,666円(税込45,000円)

※消費期限1/1(月)
※要冷蔵10℃以下保存

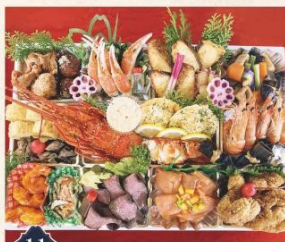
- 一の重
煮物5種／たたき牛蒡／スモークサーモン／イクラ
オレンジ缶／ホタテの照焼き／菊花カブ／酢蓮根
／花粘巻き／田作り／鰯の角煮／松前漬
- 二の重
カニ爪の酢の物／牛こばう巻き／銀むつ／幽庵焼
き／金柑甘露煮／黒豆／有頭海老／数の子／鮭昆
布巻き／はじかみ／子持ち昆布／栗きんとん／鰯の
真子
- 三の重
アワビ／ローストビーフ(宮崎牛)／伊勢海老／紅白蒲
鉾／イカ黄金焼き／手焼き玉子焼き／タコの西京漬／
奥日向サーモンの西京焼き／鹿児島県産鰯の蒲焼き
／ズワイガニ



和風おせち三段重 寿
(4人前)
縦20.5×横20.5×高6.8cm／三段重
25,000円(税込27,000円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存



和風おせち二段重 華
(2人前)
縦17.6×横17.6×高4.3cm／二段重
14,814円(税込16,000円)
※消費期限1/1(月) ※要冷蔵10℃以下保存



スペシャルオードブル
(5人前)
縦30×横45×高5cm／1台
15,740円(税込17,000円)
※消費期限12/31(日) ※要冷蔵10℃以下保存

ご予約の
際に

フーデリー
電子マネーカード

フーデリースクラブ
FOODIES CLUB

で全額お支払い
いただけます

5%
OFF

予約締切 12/10(日) お渡し日 12/31(日)

※12/10(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。



謹製三段重 (5人前) 縦25×横25×高5cm／三段重
25,925円(税込28,000円) ※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

巻の重
宮崎産伊勢海老／自家製カラ
スミ／ゆず釜(生酢いぐら
のせ)／宮崎産サザエほ
／宮崎産ぶり照り焼き／数の子
／ズワイカニ塩焼き／ロースト
ビーフ

貳の重
黒豆金箔のせ／宮崎県産栗
皮煮／紅白かまぼこ／田作り
／海老芝煮／合鴨ロース煮／宮
崎県産叩き牛蒡／栗きんとん
／ズワイカニ爪

参の重
宮崎県産キンカン／鶏の八幡
巻／サーモン市松／昆布巻き
／カボス煮(生酢)／わらび島
／てまり餅／出汁巻き玉子／煮
物(鴨、小手、人参、蒟蒻、椎茸、
さや)



謹製二段重 (3人前) 縦22.5×横22.5×高5cm／二段重
18,518円(税込20,000円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

巻の重
海老芝煮／伊達巻き／宮崎県産金柑／田作り／黒豆／出汁巻き／鶏の八幡
巻／自家製カラスミ／生酢いぐらのせ／ローストビーフ／ズワイカニ爪
／てまり餅

貳の重
宮崎産ぶり照り焼き／昆布巻き／合鴨ロース煮／サーモンマリネ／栗きんと
ん／紅白かまぼこ／数の子／サーモン市松／宮崎県産栗の皮煮／煮物
(鴨、人参、小手、椎茸、こんにゃく)

予約締切 12/10(日) お渡し日 12/31(日)

※12/10(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。



14 巴せりの手作りおせち1人前
(1人前) 縦27×横27×高8.2cm／一段重
18,518円(税込20,000円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存



15 巴せりの手作りおせち2人前
(2人前) 縦27×横27×高8.2cm／二段重
37,037円(税込40,000円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

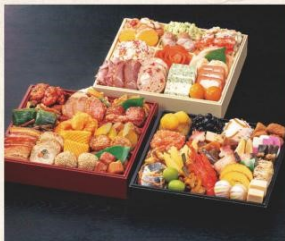
宮崎近海どれ 伊勢えびがゆ／活あわびの蒸し煮／数の子お浸し／昆布巻き／宮崎牛ローストビー
フ／たけなま玉子焼き／たたき牛蒡／栗きんとん／ぶり真子時雨煮／サーモンの粘巻き／鰯の竜皮巻き
／生海老の艶煮／宮崎和牛の八幡巻き／さくらみそ漬焼き／めざし／生イクラ醤油漬け／海
老李煮物／金時人参煮物／新竹の子煮物／蓮根煮物／なまこ土佐酢漬／金柑蜜煮／はたて蒸し煮
／合鴨ロース／あん肝ボン酢／あなご茶らか煮／すくい置き身／紅白なます／からすみ／紅白かまぼこ
／黒豆蜜煮 (1人前・2人前のお品書きは同じです。)

予約締切 12/10(日) お渡し日 12/31(日)

※12/10(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。

玉 清



しょうもんらいふく
16 笑門来福
(3~5人前)
縦22.8×横22.8×高5.6cm / 三段重
19,300円(税込20,844円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

春の重
にん太漁漬け/ババロア松前漬け/サーモン塩漬け/きんとん/栗甘露煮/黒豆/紅白なます/魚卵うま煮/筑前煮/鰻炙り/市松紅白蒲焼/昆布巻/梅巻合め煮/たつくり/有頭海老塩焼き/味付け数の子/串刺しニシ貝生薑風味/若桃の甘露煮/キングサーモン西京焼き/焼湯葉巻/伊達巻/高野豆腐/京餅手まり

筑の重
煎餅/スモークチキン/中巻/合鴨ロース照り焼き風/中華帆立ひも/中華肉団子/鰻焼の甘辛煮/鱈角煮/鱈角煮/海老チリソース/若鶏の照り焼き/紅あずま甘露煮/鱈角煮/チキン三色巻/イカのウニ焼/こしらえ/鶏つくね串/合鴨モーター

参の重
海鮮マヨ/海老の銀ロール/若草チーズ和え/グインナーチーズペコン巻/わかめサラダ/タラ(鰯)かまぼこ/海老のすり身/ローズサーモン/彩葉のまなこ/海老とエビソース/ボークストラム/ローズポーク/黒肉とチーズのテリーヌ/合鴨のフロマージュ/京餅手まり



あけぼの
17 曙
(3~5人前)
縦19.8×横19.8×高6.5cm / 三段重
15,000円(税込16,200円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

春の重
焼湯葉巻/若草チーズ和え/鶏つくね串/ボークストラム/ロブスター/殻付ニシ貝焼/紅白蒲焼/有頭海老塩焼き/にしん大漁漬

筑の重
筑前煮/蓮根煮/紅あずま甘露煮/伊達巻/鰻炙り/鱈角煮/黒豆/紅白なます/海老のすり身/完熟金柑/ぶり照り焼き/チキン三色巻/合鴨ロース照り焼き風/サーモンチーズ巻/京餅手まり

参の重
海鮮マヨ/きんとん/栗甘露煮/魚卵うま煮/鰻焼の甘辛煮/黒豆/紅白なます/海老のすり身/タラ/中華くらげ/ババロア松前漬け/たつくり/味付け数の子/サーモン塩漬



すいせん
18 水仙
(2~3人前)
縦16.5×横16.5×高5.3cm / 三段重
10,800円(税込11,664円)
※消費期限1/2(火) ※要冷蔵10℃以下保存

春の重
たつくり/焼湯葉巻/若桃の甘露煮/若鶏照り焼き/合鴨ロース照り焼き風/伊達巻/若草チーズ和え/鶏つくね串/サーモンチーズ巻/ボークストラム/有頭海老塩焼き/串刺しニシ貝生薑風味

筑の重
筑前煮/蓮根煮/市松紅白蒲焼/高野豆腐/たかきこぼ/昆布巻/紅あずま甘露煮/ぶり照り焼き/チキン三色巻/中華帆立ひも/豚肉とチーズのテリーヌ/京餅手まり

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

ヤマ食



20 たかさご **三段重 高砂** **冷凍発送**
(4人前)縦21.3×横21.3×高5.8cm / 三段重
28,000円(税込30,240円)
※冷凍消費期限1/31(水) ※冷凍-18℃以下保存
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重
片口鯛の田作り/金柑煮/牛蒡煮/蓮根山椒煮/エンドウ醤油漬/鴨土佐煮/椎茸醤油煮/梅乾甘煮/伊達巻/芋きんとん/栗甘露煮/淡皮栗甘露煮/二色串刺し/ロブスター/梅餅/大根と人参のなます/いくら醤油漬/数の子松前漬/数の子醤油漬/海老手鍋風味/黒豆煮

二の重
抹茶金箔ようかん/くろみと小少子の鮎煮/にしん昆布巻/かに信田巻/いか刺し/芋焼酎/海老の芽和え/紅蓮餅/白蓮餅/海老巻/二色梅ゼリー串/紅スワイガニの紅白テリーヌ/空豆甘煮/赤魚西京焼き/枝豆市松蒲焼/中華わかめ/鮎酒蒸し

三の重
ブロックコンソメ/デミグラスハンバーグ/サーモンクリームチーズ/スモークボークストラム/ブラックベリー塩漬/スタッフドオリーブ塩漬/にしんとババロアのマリネ/紅豆スモークローズ/シベリアショウメのキャビア/セロリ塩漬/チーズ入り伸し巻/ドライトマトのワイン煮/ハルコこのローゼット/若桃のシロップ漬/ローストビーフ/キノコと野菜のグレービー/紅スワイガニの柚子新漬/マンゴと野菜の酢の物



へいあん **21 三段重 平安** **冷凍発送**
(4人前)縦21.3×横21.3×高5.8cm / 三段重
19,500円(税込21,060円)
※冷凍消費期限1/31(水) ※冷凍-18℃以下保存
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重
黒豆煮/花びら百合根餅/抹茶金箔ようかん/牛蒡煮/椎茸醤油煮/紅蓮餅/白蓮餅/蓮根山椒煮/にしん昆布巻/梅乾甘煮/牛蒡煮/伊達巻/若桃のシロップ漬/芋きんとん/栗甘露煮/数の子松前漬/片口鯛田作り/金柑煮/こはだ栗煮/大根と人参のなます/いくら醤油漬/たこ照り焼き/若草甘露煮/うぐいすきんとん

二の重
世茶/かに信田巻/にしん昆布巻/梅乾甘煮/蓮根山椒煮/エンドウ醤油漬/鴨土佐煮/合鴨ロレンソソース/海老の芽和え/紅蓮餅/海老巻/中巻/かめ/紅スワイガニの紅白テリーヌ/チキン三色巻/シベリアショウメのキャビア/海老の芽和え/紅スワイガニの紅白テリーヌ/クラバンベリーとクルミのシロップ煮/枝豆と海老の豆腐蒲焼

三の重
イタコマルゲルチーズ/キウイのマルゲルチーズ/にしんとババロアのマリネ/黒豆と黒酢の信田/ブロックコンソメ/デミグラスハンバーグ/サーモンクリームチーズ/セロリ塩漬/イチイのマリネ/ハルコこのローゼット/若桃のシロップ漬/数の子松前漬/数の子醤油漬/海老の手鍋風味/黒豆煮



ぎおん **22 二段重 祇園** **冷凍発送**
(3人前)縦21.3×横21.3×高5.8cm / 二段重
14,000円(税込15,120円)
※冷凍消費期限1/31(水) ※冷凍-18℃以下保存
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重
ヤングコーンの照り煮/エンドウ醤油漬/鴨土佐煮/キリンとキノコの彩りサラダ/かぼちゃのキャシュ/アスパラとペコンのチキン巻/サーモンと野菜のテリーヌ/海老巻/二色梅ゼリー串/大根と人参のなます/いくら醤油漬/数の子醤油漬/梅乾甘煮/海老の手鍋風味/黒豆煮

二の重
世茶/かに信田巻/にしん昆布巻/梅乾甘煮/蓮根山椒煮/エンドウ醤油漬/鴨土佐煮/合鴨ロレンソソース/海老の芽和え/紅蓮餅/海老巻/中巻/かめ/紅スワイガニの紅白テリーヌ/チキン三色巻/シベリアショウメのキャビア/海老の芽和え/紅スワイガニの紅白テリーヌ/クラバンベリーとクルミのシロップ煮/枝豆と海老の豆腐蒲焼



ぎおん **23 一段重 ビストロ風おせち** **冷凍発送**
(3人前)縦30×横30×高4.6cm / 一段重
12,800円(税込13,824円)
※冷凍消費期限1/31(水) ※冷凍-18℃以下保存
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

ドライフルーツとナッツのテリーヌ/チーズと香入り入りムンドロップ/若桃のシロップ漬/チキンとキノコの彩りサラダ/かぼちゃのキャシュ/アスパラとペコンのチキン巻/サーモンと野菜のテリーヌ/海老巻/二色梅ゼリー串/大根と人参のなます/いくら醤油漬/数の子醤油漬/梅乾甘煮/海老の手鍋風味/黒豆煮

ご予約の際に
フーディー
電子マネーカード
FOODIES CLUB
5% OFF
で全額お支払い
いただきます

フーディーズクラブ
FOODIES CLUB
5% OFF
で全額お支払い
いただきます

ご予約締切 12/10(日) お渡し日 12/31(日)

※12/10(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 12/10(日) お渡し日 12/30(土) 宅配便にて配達 時間指定不可

※12/10(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。 ※初～3日は冷凍での発送のみとなります。(沖縄県・離島を除く。)

※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



**33 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 **7,980円(税込8,619円)**

天然本マグロ(大トロ、中トロ、赤身)/アワビ/ボイルズワイガニ/ウニ/イクラ/ヒラメ/真鯛/有頭エビ/アナゴ/サーモン



**34 天然本マグロ入り
寿司盛り合わせ**
1台(2~3人前) 18貫 **3,580円(税込3,867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



35 寿司盛り合わせ(大)
1台(5~6人前) 51貫 **5,980円(税込6,459円)**



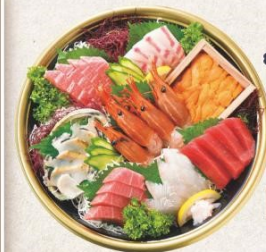
36 寿司盛り合わせ(小)
1台(3~4人前) 30貫 **3,800円(税込4,104円)**



37 刺身盛り合わせ(大)
1台(6~7人前) **4,800円(税込5,184円)**



38 刺身盛り合わせ(小)
1台(4~5人前) **3,980円(税込4,299円)**



**39 天然本マグロ入り
極上刺身盛り合わせ**
1台(3~4人前) **7,980円(税込8,619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



※12/27(水) 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。



40 ハイパー旨味ひらめ刺身
1台(4~5人前) **4,980円(税込5,379円)**

「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。

※12/23(土) 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。

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



予約締切 12/23(土) お渡し日 12/31(日)~1月1日(月)

宮崎県産黒毛和種



**42 宮崎牛
肩ロース(ハネシタ)&
モモ肉 焼肉用**
1パック約1kg **9,259円(税込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のセットです。

**43 宮崎牛
サーロイン
ステーキ用**
1パック(約200g×5) **9,259円(税込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。

予約締切 12/20(水) お渡し日 12/31(日)

※商品によっては一部数量限定となります。
※12/20(水) 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。

旨酒

**44 日本酒
神戸酒心館
福寿 純米吟醸**
720ml **1,738円(税込1,912円)**

新年を迎えるにふさわしい1本! 数々の品評会での受賞歴がありノベル賞の晩餐会でも振る舞われた、世界で愛される日本酒! 気品ある吟醸香とふくよかな味わいは、日本酒はもっと苦手という方にもオススメです。



**45 日本酒
富久千代酒造
鍋島 特別純米 Classic 白菊**
720ml **2,710円(税込2,981円)**

九州を代表するプレミアム酒! 落ち着いた香りで、あっさりとしたタイプの程よい酸味とうまみのバランスの良いお酒で、上質な甘みを感じられるお酒です。



**46 ワイン
フランス・ボルドー
シャトー・ガザン・モリエ
(赤・辛口・フルボディ)**
750ml **1,485円(税込1,634円)**

有機栽培で「美味しい」「コストパフォーマンスにやさしい」の3つが揃う高品質。ラズベリー、ブラックカレントなどのバワフルでアロマティックな香り、濃厚タンニン重厚でメダルを多数獲得したボルドーはサステナブル最高認証を取得!



予約締切 12/20(水) お渡し日 12/31(日)~1/1(月)

※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。

ご予約の際に

フーディー
電子マネーカード

フーディーズクラブ
FOODIES CLUB

で全額お支払い
いただけます

5% OFF