



スリーエフの
えらんでの
おいしいおせち



伝統ある
有名ホテルの
料理長の
レシピを
基にした
洋食メニュー



長年培った
熟練の技
だから
出来る、
食卓を彩る
一輪の花

特製
和洋中
おせち

羽衣
三段重 35品目

- 一の重 温**
●帆立クリーム煮 ●合鴨パストラミ
●ビーフシチュー ●シャキシャキ肉団子
●海老チリソース ●ロブスターテルミドール
●豚角煮 ●グリルドスパイシーチキン
●パプリカ
- 二の重**
●たたき牛蒡 ●穂先竹の子煮
●寿高野豆腐 ●ふき煮 ●花人参煮
●蒲鉾(紅) ●蒲鉾(白) ●サーモンフラワー
●伊達巻 ●味付数の子
●にしん一口昆布巻 ●殻付きバイ貝煮つけ
●味付いくら ●栗きんとん
- 三の重**
●くるみ甘露煮 ●酢だこ ●紅白なます
●蓮根煮 ●椎茸煮 ●有頭海老甘煮
●六角里芋煮 ●田作り胡麻和え
●手まり餅 ●シロヒラス西京焼
●丹波種黒豆(金箔) ●錦糸焼売

数量限定商品
2~3人前
要冷蔵

S-1 税抜 18,517円
(税込 19,998円)

●容器外寸(約):縦18.0×横18.0×高さ17.5cm(三段)
●消費期限 2024年1月2日(火)まで

特定原材料	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	●	●	●	●	●

※アレルギー表記は特定原材料7品目のみ(くるみを除く)記載しています。
※「温」は電子レンジで温めるとより美味しく召し上がれます。
※お重は環境に配慮し紙製を使用しています。



- 一の重**
●シャキシャキ肉団子 ●田作り胡麻和え ●くるみ甘露煮
●鶏照焼 ●伊達巻 ●有頭海老甘煮 ●蒲鉾(紅) ●蒲鉾(白)
●丹波種黒豆(金箔) ●栗きんとん ●味付数の子
●蟹岩石つみれ
- 二の重**
●たたき牛蒡 ●信田巻 ●ふき煮 ●にしん一口昆布巻
●帆立照焼 ●味付いくら ●イカの柚子胡椒焼 ●紅白なます
●錦糸焼売 ●銀鮭西京焼 ●酢だこ
- 三の重**
●六角里芋煮 ●牛蒡煮 ●穂先竹の子煮 ●花人参煮 ●蓮根煮
●手綱こんにやく煮 ●寿高野豆腐 ●六角くわい ●椎茸煮

一番出汁にこだわり、
素材の味を引き出した
自慢の逸品

数量限定商品
2~3人前
要冷蔵

S-3 税抜 13,424円
(税込 14,498円)

●容器外寸(約):縦16.5×横16.5×高さ17.5cm(三段)
●消費期限 2024年1月2日(火)まで

特定原材料	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	●	●	●	●	●

※アレルギー表記は特定原材料7品目のみ(くるみを除く)記載しています。
※お重は環境に配慮し紙製を使用しています。

丁寧に作り上げたおいしさの詰め合わせ

ずっと伝え続けたい日本の味と、お子さまにも人気の
メニューが一つになったごちそう重で新年スタート



特製
オードブル
おせち

舞
二段重 27品目

- 一の重 温**
●ビーフシチュー ●シャキシャキ肉団子 ●豚角煮
●帆立クリーム煮 ●ポロニアハム ●錦糸焼売
●カニ甲羅グラタン ●ブロッコリー
●ムール貝のコンポート ●ライブオリーブ
●イカチリソース ●鶏照焼
- 二の重**
●くるみ甘露煮 ●ドライトマトのワイン煮 ●胡麻団子
●胡麻ポテト ●合鴨パストラミ ●海老マヨネーズ
●銀鮭レモン焼 ●有頭海老山椒揚げ
●豚肉の黒酢ソース ●パプリカ
●サーモンフラワー ●グリルドスパイシーチキン
●チーズパンケーキ
●チーズオードブル ●海鮮鮭チーズ市松

S-2 税抜 14,350円
(税込 15,498円)

●容器外寸(約):縦15.0×横22.2×高さ13.3cm(二段)
●消費期限 2024年1月2日(火)まで

特定原材料	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	●	●	●	●	●

※アレルギー表記は特定原材料7品目のみ(くるみを除く)記載しています。
※「温」は電子レンジで温めるとより美味しく召し上がれます。
※お重は環境に配慮し紙製を使用しています。



御膳
一段重
祝唄

一段重 30品目

- チーズオードブル ●海鮮鮭チーズ市松 ●くるみ甘露煮 ●ドライトマトのワイン煮
●胡麻ポテト ●蓮根煮 ●六角里芋煮 ●ふき煮 ●穂先竹の子煮 ●寿高野豆腐 ●椎茸煮
●花人参煮 ●六角くわい ●鶏照焼 ●シャキシャキ肉団子 ●ポロニアハム
●合鴨パストラミ ●海老チリソース ●銀鮭西京焼 ●紅白なます ●栗きんとん
●有頭海老甘煮 ●蒲鉾(紅) ●蒲鉾(白) ●味付数の子 ●稚児皀月桃 ●伊達巻
●田作り胡麻和え ●丹波種黒豆(金箔) ●手まり餅

S-4 税抜 6,017円
(税込 6,498円)

●容器外寸(約):縦16.5×横24.5×高さ5.3cm(一段)
●消費期限 2024年1月2日(火)まで

特定原材料	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	●	●	●	●	●

※アレルギー表記は特定原材料7品目のみ(くるみを除く)記載しています。



お煮しめ
セット
一段重 13品目

- 牛蒡煮 ●ふき煮 ●椎茸煮 ●花人参煮 ●手綱こんにやく煮 ●六角里芋煮
●穂先竹の子煮 ●寿高野豆腐 ●六角くわい ●手まり麩(ふ) ●蓮根煮 ●信田巻
●にしん昆布巻

S-5 税抜 3,609円
(税込 3,898円)

●容器外寸(約):縦21.5×横21.5×高さ5.3cm(一段)
●消費期限 2024年1月2日(火)まで

特定原材料	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	●	●	●	●	●

※アレルギー表記は特定原材料7品目のみ(くるみを除く)記載しています。

※容器外寸(約)とは、お重の外側の寸法です。
※数量限定商品 数量限定商品は数量に達し次第、ご予約を締切らせていただきます。※画像は全てイメージです。
※商品はお重に盛り付けた状態でお渡します。※盛り付けのお皿・装飾品などは商品に含まれません。
※画像の商品は内容・仕様・パッケージが変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。



タレ・ソースから
手間ひまかけた
洋風・中華の
オードブル

ご予約期限 2023年12月25日(月)18:00まで
お受取り日 2023年12月30日(土)14:00以降