＊「TRIAL SEIYU」店舗では、こちらのカタログの承りは実施しておりません。

店頭でも承ります。

ご予約

おせち

OSECHI GOYOYAKU



ネットでご予約、
お好きな店舗で
受け取りできます

詳しくはこちらから
アレルゲン表記もこちらから

ネットで注文！

24時間受付OK
待ち時間ゼロ

西友 おせち 検索

▶詳しくは P.14-15へ

おせち料理・ご予約承り期間 10.1(木)～12.21(月)

超早割 10.1(木)～10.31(土)

※超早割の適用は、【超早割】マークが付された商品のみが対象となります。

超早割期間のご予約で対象商品が早割価格から さらに500円OFF

早割期間 10.1(木)～12.14(月)

早割期間中のご予約で対象商品※がカタログ表示価格より 10%OFF



10.1(水)～31(土)
超早割
早割価格からさらに
500円OFF

※超早割のお申し込みは、
左記のマークのついている専用コードでお申し込みください

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。

10.1㊍~31㊏
超早割
早割価格からさらに
500円OFF

大正浪漫の宿 渡月庵



能登半島和倉温泉に門を構える渡月庵は
百有余年前の建物を使用した味のある旅館です。
古き良きを伝える趣を味わえる旅館です。

渡 30·31 99-6053　届 30·31 99-6153　渡 30·31 99-6354　届 30·31 99-6355

〈西友オリジナル〉慶～よろこび～ 和洋おせち三段重

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日
紙製重箱:19.5cm角
能登半島 渡月庵監修 和洋おせち
慶～よろこび～ 三段重 3~4人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

19,800円(税抜)
(税込21,384.00円)

ネット注文OK

10/1㊍~12/14㊊期間中のご予約で
10%OFF 早割
17,820円★(税抜)
(税込19,245.60円)

ネット限定 ネットでおトク。こちらの商品はいつでも 15%OFF

【一の重】かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、一口昆布巻、紅白かまぼこ、うなぎ蒲焼、寿玉子、てまり餅、伊予柑なます、いいだこ酢漬、いくらなます、数の子、ばい貝旨煮、鰆幽庵焼、黒豆金箔【二の重】椎茸煮、焼たけのこ、花こんにゃく、味付いんげん、たたき牛蒡、広島菜信田、焼芋きんとん、栗甘露煮、金時芋旨煮、ドライトマトワイン煮、海老艶煮、ぶり照焼、伊達巻、田作り煮(ピーナッツ和え)、あわび旨煮、いか松笠【三の重】花咲サラダ、若桃甘露、塩レモンチキン、真砂ずんだサラダ、白身魚のエスカベッシュ、パプリカのピクルス、スモークサーモン、銀鮭グリルマスタード、京人参なます(ごま風味)、パストラミベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、ローストビーフ(ソースかけ)、ポークラグー

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●	●	●

二の重

こだわりの食材をちりばめた彩り
豊かな和洋折衷のおせち料理で
新年をお迎えください。



かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】

日本海産の紅ずわいがにのほぐし身をかに酢ジュレでコーティング。ほぐし身とジュレを混ぜてお召し上がりください。



ローストビーフ【ソースかけ】

モモ肉を低温でじっくりと焼き上げたローストビーフに、柚子醤油ベースのソースをかけております。



金時芋旨煮

北陸産の金時芋を素材を生かした旨煮に仕上げました。



銀鮭グリルマスタード

香り華やかなフレンチマスタードに、蜂蜜の優しい甘みを加えた風味豊かなソースを、脂の乗った銀鮭を香ばしく焼いて合わせました。



ぶり照焼

天然ぶりを使用し、照り焼きに仕上げました。食べやすいサイズにカットしてあります。

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
[ネットでの承りは12月18日㊎まで]

定番の和風に加え、創作の品々が新年の食卓に華を添えます。





渡 31 99-6052　届 31 99-6152

〈京都祇園 萬 燕楽〉和風おせち二段重

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱：19.5cm角
和風おせち二段重 2~3人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

14,800円(税抜)
(税込15,984.00円)

10/1㈭~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

13,320円★(税抜)
(税込14,385.60円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

【一の重】黒豆金箔、若桃甘露、栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、伊達巻、友禅紅白串、たたき牛蒡、ばい貝旨煮、数の子、蛸酢、紅白なます、いくら、海老艶煮、いか松笠、牛しぐれ笹包み、鰆幽庵焼【二の重】パストラミベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、真砂ずんだサラダ、一口昆布巻、花こんにゃく、スモークトラウトサーモン、広島菜信田、かに信田、椎茸煮、焼たけのこ、味付いんげん、合鴨パストラミ、蒸し鶏くらげ和え、田作り煮(ピーナッツ和え)、金箔あわび旨煮、銀鮭グリルマスタード、小鯛甘酢漬、子持鮎甘露煮

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●	●	●

一の重



二の重



三の重





渡 30·31 99-6051　届 30·31 99-6151

〈京都 京のむら 野村佃煮〉寿

数量限定 ご予約はお早めに

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月2日 23×23×18cm

京都 京のむら 野村佃煮 <寿>

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

22,000円(税抜)
(税込23,760.00円)

10/1㈭~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

19,800円★(税抜)
(税込21,384.00円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

【一の重】味付一口数の子、焼き海老、小田原蒲鉾、京都水尾産柚子入り生酢、黒豆ふくませ、昆布巻、紅白梅餅、手まり和菓子、抹茶ようかん、笹巻団子、若桃シロップ漬、きんとん、丸たたき牛蒡、殻付あわび煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、かつお大根梅肉和え、梅酢蓮根の芽、【二の重】京都山城産筍にしめ、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、田作り、一口がんも、味付け梅型こんにゃく、黒そら豆、人参の煮物、伊達巻、椎茸ふくませ煮、酢蛸、ぶりの照り焼き、ちりめん山椒、うめ麸、こはだ粟漬、若桃シロップ漬、京のむら印高野豆腐、【三の重】白梅餅、チーズの生ハム巻、ごま付揚げいも、クランベリーくるみ、とりのテリーヌ、中華くらげ、寿カステラ風蒲鉾、ローストビーフ、海老のチリソース和え、かに風味サラダ、ドライトマトのワイン煮、スライスサラミ、ローストポーク、鶏肉の甘辛揚げ、チーズ入り肉巻

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。

西友オリジナル
暁
～あかつき～

華やかな和風の少人数おせちは
迎春のご馳走と共に



渡 31 99-6050　届 31 99-6150

〈西友オリジナル〉暁～あかつき～ 和風おせち一段重

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日
紙製重箱:19.5cm角
山代温泉 宝生亭監修 暁～あかつき～
一段重 2人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)
9,978円(税抜)(税込10,776.24円)

10/1㈭～12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割
8,980円★(税抜)(税込9,698.40円)

ネット注文OK

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

ネット限定 ネットでおトク。こちらの商品は いつでも 15%OFF

伊達巻、紅白彩りかまぼこ、合鴨スモーク、ばい貝旨煮、焼たけのこ、一口昆布巻、菜の花湯葉巻、花こんにゃく、牛しぐれ笹包み、金時芋旨煮、田作り煮、海老旨煮、ミニマロン、かにほぐし身(ジュレ和え)、にしん昆布〆レモン、蛸酢、紅白なます、いくら、トラウトサーモン味噌焼、数の子、黒豆金箔



京のむら 野村佃煮

京のむらのこだわり食材

【焼き海老】

海老本来の旨みを閉じ込めて、ふっくらとやわらかく仕上げています。

【京のむら印高野豆腐】

たっぷりの出汁を含ませ、旨みたっぷりのふっくら食感の逸品です

【殻付あわび煮】

弾力のあるあわびを、肝をていねいに取り除き炊き上げました。

【焼き湯葉巻】

湯葉を巻き上げ、表面に焼き目をつけて香ばしくやわらかく炊き上げました。

【京都七尾産柚子入り生酢】

水引に見立てた縁起物である生酢に、京都七尾産の柚子を加えさわやかな風味に仕上げています。

【京都山城産筍にしめ】

京都山城産の筍を、かつおの風味を効かせてじっくりと炊き上げ、中までしっかりと味をしみこませています。

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㈮まで］

新年の幕開けを
華やかに彩る
伝統と創作が織りなす
至高の二段重おせち。



能登半島 ホテル 和倉温泉 海望



渡 31 99-6048　届 31 99-6148

〈能登半島 和倉温泉 ホテル海望〉和洋おせち二段重

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

19,800円(税抜)
(税込21,384.00円)

木製重箱:26.0×32.0cm
和洋おせち 二段重 4~5人前

10/1㈭~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

17,820円★(税抜)
(税込19,245.60円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

【一の重】冷製かに甲羅、まぐろ佃煮、田作り煮、椎茸煮、うめ麸、味付高野（ほうれん草）、味付高野（海老）、味付えび真薯、寿高野、さつまいもレモン煮、花こんにゃく、クランベリーくるみ、花百合根、数の子、たらこ旨煮、手まり餅、花餅紅梅、花餅白梅、伊達巻、刻み昆布柚子風味、にしん昆布〆レモン、紅白なます、いくら、小松菜と揚げ煮物、あわび旨煮、海老旨煮、ばい貝旨煮、かに風味かまぼこ、真砂ずんだサラダ、渋皮栗きんとん、黒豆、花餅紅梅ほかし、あしらい紅梅、あしらい白梅、焼たけのこ、たたき牛蒡、松麸、一口焼湯葉、紅白彩りかまぼこ【二の重】ごまぼて、合鴨スモーク、チーズかまぼこ、抹茶マーブル寄せ、ブルーベリーマーブル寄せ、あんず煮、たこマリネ、パストラミベーコン、ピンクペッパー、豚角煮、もも餅、ごま団子、ローストビーフ、紫キャベツラペ、ハムとチーズの枝豆テリーヌ、スタフドオリーブ、ドライトマトワイン煮、オリーブ、ぷちぷり海老サラダ、肉だんご黒糖黒酢、エビチリ、スモークチキンロール、レモンスライス（シロップ漬）、海老とアスパラのテリーヌ、ソーセージスライス、ホワイトパストラミ、味付ブロッコリー、ローストポーク黒糖風味、キャロットラペ、スモークトラウトサーモンスライス、オニオンマリネ、生ハム、イエローペッパードロップ、レッドペッパードロップ

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

京料理 花ごころ



渡 31 99-6049　届 31 99-6149

〈京都・妙心寺 御用達 京料理「花ごころ」〉和風個食おせち2折

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

個食おせち1人前×2折
紙製重箱:14cm角

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

11,500円(税抜)
(税込12,420.00円)

10/1㈭~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

10,350円★(税抜)
(税込11,178.00円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

田作り煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、寿高野、たこ旨煮、きんかん煮、たけのこ旨煮、数の子、鰆味噌焼、味付高野（海老）、味付高野（ほうれん草）、一口昆布巻、栗甘露煮、たらこ旨煮、伊達巻、さつまいもレモン煮、手まり餅、黒豆金箔、牛しぐれ笹包み、海老旨煮、市松錦糸巻、小鯛笹焼、たたき牛蒡、紅白なます、いくら×2折

来客用としてもご利用いただけます。



えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。









えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

渡 31 99-6046　届 31 99-6146

〈能登半島 和倉温泉「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」〉3旅館コラボおせち

冷蔵　消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:25.5cm角
能登半島コラボ
和洋おせち三段重 4~5人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

18,500円★(税抜)
(税込19,980.00円)

【一の重】かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、炙りのどぐろ松葉、牛しぐれ笹包み、くるみ餅(赤)、くるみ餅(白)、紅白彩りかまぼこ、つくね、小松菜と揚げ煮物、えび真薯、刻み昆布柚子風味、数の子、紅白なます、いくら、一口昆布巻、湯葉の柚香煮、紫キャベツラペ、生ハム、かに爪、きんかん煮、小鯛ひしお焼、かに風味かまぼこ【二の重】伊達スフレ、たけのこ旨煮、花こんにゃく、椎茸煮、たら野菜つみれ、わかめ煮、にしん昆布〆レモン、旨辛いかなんこつ、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、一口焼湯葉、寿高野、柚子いか、金時芋旨煮、田作り煮、海老旨煮、たらこ旨煮、たたき牛蒡、鰆味噌焼、トラウトサーモン味噌焼、黒豆、三色団子串【三の重】蟹とあおさのサラダ、ぷちぷり海老サラダ、桜島どりマリネチキン、ザーサイ、パーティーテリーヌ、牛タン入りソーセージスライス、オリーブ、スタフドオリーブ、ローストビーフ、塩レモンチキン、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、キャロットラペ、パストラミベーコン、エビチリ、いか酢、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

味彩旬華
AJISAISYUNKA
株式会社勝己
KATSUMI



渡 31 99-6047　届 31 99-6147

〈味彩旬華〉日本文化『食』の伝承 和洋おせち一段重

冷蔵　消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:25.5×31.5cm
和洋おせち 一段重 2~3人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

16,500円★(税抜)
(税込17,820.00円)

【三種の神器】豊年田作り煮(ピーナッツ和え)、祝数の子、寿黒豆金箔、【いわれ食材】焼芋きんとん、栗甘露煮、伊達巻、久瑠実(くるみ)、若桃甘露、牛しぐれ笹包み、【海宝饗宴】いくら(手まり陶器入り)、かに爪、ロブスター、松前漬、金箔あわび旨煮、【海宝祝宴】ぶり照焼、銀たら味噌焼、ばい貝旨煮、【海宝宴】からすみ、【海宝酢の物】鯖酢〆、蛸酢、いいだこ酢漬、【加賀料理】治部煮粟麸、治部煮すだれ麸、治部煮合鴨、治部煮椎茸、治部煮梅人参、治部煮焼きたけのこ、治部煮いんげん、【京洛彩】里芋、たら旨煮、一口焼湯葉巻、一口昆布巻、てまり餅、松茸煮、【おしゃれアラカルト】焼えびスモーク風味、ローストビーフ、スモークラウトサーモン、ホワイトアスパラのピクルス、味付ブロッコリー、合鴨スモーク、ドライフルーツバイ包み

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●	●	●

検索｜西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK
このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㊎まで］

京のむら 野村佃煮



渡 30·31 99-6044 | 届 30·31 99-6144

〈京都 京のむら 野村佃煮〉舞

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月2日

15×15×15.1cm

京都 京のむら 野村佃煮 <舞>

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

11,000円(税抜)
(税込11,880.00円)

10/1㈯~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

9,900円★(税抜)
(税込10,692.00円)

ネットならいつでも10%OFF!
詳しくはP15をご参照ください

【一の重】味付一口数の子、牛蒡にしめ、焼き海老、柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、いかの魚卵和え、菜の花入り味付信田巻、若桃シロップ漬、金時豆、ごまめ、【二の重】松前漬、野菜つみれ、昆布巻、牛肉のしぐれ煮、金柑、ごま付揚げいも、きんとん、こはだ粟漬、魚卵の旨煮、栗甘露煮、かつお大根梅肉和え【三の重】黒豆ふくませ、チーズの生ハム巻、クランベリーくるみ、笹巻団子、中華くらげ、さつまいもレモン煮、オリーブアンチョビ、かに風味サラダ、ドライトマトのワイン煮、スライスサラミ、鶏肉の甘辛揚げ

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●





うさぎの里 お食事処 加賀兎郷



渡 31 99-6045 | 届 31 99-6145

〈加賀 月うさぎの里 加賀兎郷(かがとごう)〉洋風オードブル一段重

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:19.5×25.5cm

オードブル 一段重3人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

10,500円(税抜)
(税込11,340.00円)

10/1㈯~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

9,450円★(税抜)
(税込10,206.00円)

ネットならいつでも10%OFF!
詳しくはP15をご参照ください

バストラミベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、味付ブロッコリー、豚角煮、牛タン入りソーセージスライス、合鴨スモーク、ローストポーク黒糖風味、ドライトマトワイン煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、ドライフルーツ、ポークバストラミ、チキンのマスタードマリネ、牛タンパイ包み、鶏チリ、オリーブ、スモークトラウトサーモンスライス、ローストビーフ、ぷちぷり海老サラダ

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。



渡 31 99-6042　届 31 99-6142

〈加賀 月うさぎの里「加賀兎郷」(かがとごう)〉和洋個食おせち3折

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

合成樹脂製重箱:13cm角
個食おせち1人前×3折

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

11,000円★(税抜)
(税込11,880.00円)

ネット注文OK

ローストビーフ、チーズスパイシーミート、鮭味噌焼、パプリカのピクルス、スモークサーモン、伊達巻、いか松笠、黒豆金箔、友禅紅白串、焼豚スライス、ほうれん草のテリーヌ、月うさぎ団子、金時芋旨煮、若桃甘露、海老艶煮、いくらなます、数の子、かに爪×3折







渡 31 99-6041　届 31 99-6141

〈京都・大原 料理旅館 芹生(せりょう)〉和風個食4人前おせち

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:25.5cm角
個食おせち1人前×4個

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

13,800円★(税抜)
(税込14,904.00円)

ネット注文OK

田作り煮、伊達巻、鮭のルイベ漬、カニマリネ、真鯛きずし、味付高野(海老)、味付高野(ほうれん草)、いくら(手まり陶器入り)、数の子、ばい貝旨煮、きんかん煮、一口昆布巻、黒豆、寿栗甘露煮、海老旨煮、紅白市松かまぼこ、赤魚酒粕焼×4人前



渡 31 99-6043　届 31 99-6143

〈加賀 温泉郷 山代温泉「宝生亭」〉個食+洋風オードブル

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:個食重　14.5cm角
オードブル重14.5×29cm
二段三重　2人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

14,800円★(税抜)
(税込15,984.00円)

ネット注文OK

オードブル重:開き海老ボルチーニ風味、一口海鮮饅頭(海老)、ローストポーク黒糖風味、ローストビーフ、ビーフテリーヌ、ビーフシチューパイ
個食重:田作り煮、いくら、牛しぐれ笹包み、伊達巻、黒豆金箔、海老旨煮、数の子　他　全36品



検索 | 西友 おせち

※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。

［ネットでの承りは12月18日㊎まで］





渡 30·31 99-6036　届 30·31 99-6136

〈西友オリジナル〉頌春〜しょうしゅん〜

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

月うさぎの里 加賀兎郷監修 大晦日オードブル
頌春 一段重 3〜4人前
紙製重箱:19.5×25.5cm

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

9,800円(税抜)(税込10,584.00円)

10/1㈭〜12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割

8,820円★(税抜)(税込9,525.60円)

ネットならいつでも10%OFF!詳しくはP15をご参照ください

酢豚、黒豆金箔、焼きえびスモーク風味、金時芋旨煮、ドライトマトワイン煮、バストラミベーコン、スモークトラウトサーモンロース、ローストビーフ(ソースかけ)、ベイクドエッグ、伊達巻、ミニハンバーグ、チキン南蛮、味付ブロッコリー、赤魚マヨネーズ焼



渡 31 99-6037　届 31 99-6137　渡 31 99-6350　届 31 99-6351

〈日本海橋渡しコラボおせち〉和洋おせち

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:25.5cm角
日本海橋渡しコラボ
和洋おせち二段重 2〜3人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

19,500円(税抜)(税込21,060.00円)

10/1㈭〜12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割

17,550円★(税抜)(税込18,954.00円)

紅白彩りかまぼこ、にしん幽庵焼、なごみ巻海老 他 全46品

ネット限定 ネットでおトク。こちらの商品はいつでも 15%OFF



渡 31 99-6038　届 31 99-6138　渡 31 99-6352　届 31 99-6353

〈北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」〉和洋おせち

ネット注文OK

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:19.5×25.5cm
北陸温泉旅館コラボ
和洋おせち三段重 3〜4人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

19,800円(税抜)(税込21,384.00円)

10/1㈭〜12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割

17,820円★(税抜)(税込19,245.60円)

かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、いくら、黒豆金箔、ぶり照焼、友禅紅白串、白身魚のエスカベッシュ、ローストビーフ(ソースかけ) 他 全53品

ネットならいつでも10%OFF!詳しくはP15をご参照ください



届 29 99-6139

〈ふくなお〉やわらかおせち重セット

配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で2027年2月28日

おせち お重詰 1人前 紙製重箱 19.7cm角
お召し上がりの前日に「冷蔵庫」に移して24時間
ゆっくりと解凍下さい。解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

配送料含む

9,200円★(税抜)(税込9,936.00円)

ネット注文OK

なますゆず風味いくら添え32g、やわらか豚角煮35g、梅ようかん×1個、オーロラカスタード×1個、きんとん20g、黒豆20g、ふわふわ伊達巻×1切、やわらか海老の艶煮×1尾、寿かまぼこ×1切、湯葉のちりめん山椒和え20g、やわらか昆布巻×2切、エビチリソース煮35g、椎茸しんじょうの煮物×1個、やわらかいかの木の芽味噌×1切、里芋六方の煮物×1個、なごみ巻(ほうれん草)×1切、ほぐし魚の西京焼×1切、ふんわり高野豆腐×1個、花形人参の煮物×1個、【付属品】さっくりお餅雑煮1PC、やわらか豆腐白玉入りおしるこ1PC



渡 30·31 99-6040　届 30·31 99-6140

〈個室和食 東山 東京駅前店〉和風おせち一段重

冷蔵 消費期限:冷蔵で2027年1月1日

紙製重箱:19.5×25.5cm
和風おせち一段重 2人前

配送料別途600円(税込)(税抜546円)

10,600円★(税抜)(税込11,448.00円)

たたき牛蒡、田作り煮(ピーナッツ和え)、牛しぐれ笹包み、かに爪、数の子、ポークバストラミ、ローストビーフ(ソースがけ)、栗甘露煮、他 全30品目

10.1㈭〜31㈯ 超早割 早割価格からさらに 500円OFF

※超早割のお申し込みは、
左記のマークのついている専用コードでお申し込みください

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。　冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
指定日可 指定日配送を承ります。　配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

「ぎをん や満文」迎春おせち

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛り込み、
三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



円町の料亭「や満文」として創業、
祇園の地に移り
「ぎをん や満文」となりました。
築100年以上の京町家、
元お茶屋の料亭です。
昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、
本物の味をお楽しみいただけます。
「今日の心。京の心」
“移りゆく人の心情に寄り添うような、
繊細なお料理をご提供する”
ということを心がけた料亭です。



一の重・いかの柚子和え



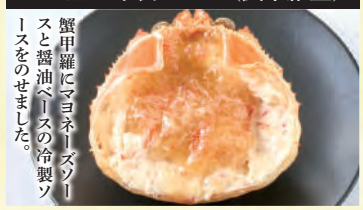
国産柚子果汁使用。いかの旨みと柚子の香りがあと引く一品。

二の重・有頭海老



鮮度の良い海老を使用することで、鮮やかな色目に炊き上げました。

三の重・冷製サラダ（蟹甲羅盛）



蟹甲羅にマヨネーズソースと醤油ベースの冷製ソースをのせました。

三の重・鶏チリソース



国産鶏肉をチリソースと和え、柔らかく煮込みました。

届 29·30 99-6135

〈「ぎをん や満文」〉迎春おせち

指定日可 配送可 冷凍

賞味期限:冷凍で2027年1月31日

和洋中三段重　約3~4人前　木製重箱　25.9cm角

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

【一の重】結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう【二の重】キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鱈親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰆の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン【三の重】ハンバーグ、ブロッコリー（コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザーサイ、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

昨年お届けおせち実績 No.1

配送料含む 16,800円(税抜)
(税込18,144.00円)

ネット注文OK

10/1㈭~12/14㈪ 期間中のご予約で
10%OFF 早割
15,120円★(税抜)
(税込16,329.60円)

ネットならいつでも10%OFF!
詳しくはP15をご参照ください

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㈭まで］



トライアルオリジナルおせち

叶福

―かなふく―

参の重

参の重

- サーモンキャロットテリーヌ
- 豚トロロースト中華風
- いかといぶり風がっこのチーズ和え
- ビーフテリーヌ
- 手作りハンバーグ
- 味付けロマネスコカリフラワー
- ローストビーフ
- 辛くないチキンのカレー麹焼き
- チキンのマスタードマリネ
- ぷちぷり海老サラダ
- 鶏唐揚げレモンだれ仕立て
- 宮崎県産金柑（竜玉）のコンポートバニラ風味

匠のこだわり食材

銀鱈西京焼き

大きな切り身を使い、食べ応えある素材にし、白味噌をつけて焼き上げました。

胡桃の飴炊き

アク抜きしたくるみを砂糖で絡めて油で揚げることでカリッとした食感と照りをだしています。

岩だこ旨煮

岩だこを蒸し煮にして、柔らかく仕上げ食べやすく煮込みました。

きんとん・渋皮栗甘露煮

栗と紅はるかを組み合わせ、栗の香ばしさと芋の自然な甘みを調和させました。

バイ貝旨塩煮

丁寧な下処理から臭みを抜き、塩煮にすることで旨味を引き出しました。

海老芝煮

職人レシピを再現し、煮込む過程において身崩れしないように調理をしました。

冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。

配送 こちらの商品は配送のみの承りとなります。

冷凍おせち 一押し商品

大人も子供も楽しめる 人気の三段重

伝統の祝い肴と肉・魚のごちそうを贅沢に味わう、彩り豊かな三段重



壱の重

- 醤油漬いくら
- 伊達巻
- きんとん
- 渋皮栗甘露煮
- 国産黒豆
- 味付数の子
- 菜の花の松前漬け風
- 鮑割烹煮
- 海老芝煮
- りんご酢かぶら
- 岩だこ旨煮
- 田作り
- 子持昆布山海和え
- 味付子持昆布
- 漁火紅葉漬
- 市松高菜巻
- 真鱈子うま煮
- 抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み
- 南瓜あんの甘味
- 紫芋あんの甘味

弐の重

- ミルフィーユだし巻き玉子
- 鰤幽庵焼き
- バイ貝旨塩煮
- 割烹ごぼう胡麻和え
- 柚子なます
- 味付けロマネスコカリフラワー
- 帆立チリソース和え
- 牛肉八幡巻
- 銀鱈西京焼き
- 合鴨のしょうゆ煮
- 国産薄味一口昆布巻
- いか短冊白焼うにソース添え
- 京きぬた
- 筑前煮
- スナップえんどう煮浸し
- たけのこ土佐煮
- 紅白蒲鉾
- 胡桃の飴炊き

49品
3~4人前

届 30 99-6134

トライアルオリジナルおせち 叶福

配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で2027年1月15日
解凍時間:冷蔵で24時間
※解凍後は当日中にお召し上がりください。

紙製重箱:19.6cm角
おせち 三段重 叶福 3～4人前

配送料含む **15,800円**(税込17,064.00円) ★(税抜)

ネット注文OK

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㊎まで］

TRIAL SEIYU

トライアルオリジナルおせち

万彩楽

まんさいらく

オマール海老やいくらを贅沢に盛り込んだ、華やぎあふれる二段重



弐の重

- 伊達巻
- 一口ごま団子
- たたきごぼう
- 伊達抹茶スフレ
- 金箔黒豆松葉串
- 北海黒豆
- 菜の花のお浸し
- 合鴨スモークスライス

壱の重

- 有頭ボイル海老
- 花れんこん
- 松麩シロップ漬
- カップケーキ(塩キャラメル)
- 紅白蒲鉾
- にしん糀漬
- 中華くらげ
- ドライトマト赤ワイン煮
- 栗きんとん(紅芋)
- 国産ぶり照焼
- 胡麻ポテト(紅はるか)
- 鳴門金時芋レモン煮
- 帆立黄金
- いくら醤油漬
- 紅白なます
- 子持公魚有馬煮
- ころころ大福(白)
- かに爪新丈
- かに爪団子(かぼちゃ)
- ボイルオマール海老
- 味付け数の子
- ころころ大福(紅)
- 中華わかめ
- ブロッコリーコンソメ味
- 長老喜(赤)
- いか雲丹
- イタリアンソーセージ
- 海老バジルソース

36品
3~4人前

届 30 99-6132

トライアルオリジナルおせち 万彩楽

配送のみ 冷凍

賞味期限:冷凍で2027年1月31日
解凍時間:冷蔵で24時間
※解凍後は当日中にお召し上がりください。

紙製重箱:24cm角
おせち 二段重 万彩楽 3~4人前

配送料含む 13,800円★(税抜)
(税込14,904.00円)

ネット注文OK

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		

冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

肉料理と洋風オードブルを、お酒とともに楽しむ

咲 —さく—



お品書き

- スモークサーモンのバジルオイルがけ
- 鶏のチーズピカタ焼き
- ビーフテリーヌ
- ショコラテリーヌ
- 濃厚チーズケーキ
- さくらんぼグラッセ
- 蒸し鶏の中華風胡麻だれ
- 帆立チリソース和え
- たこのバジルソース
- ぷちぷり海老サラダ
- ホッキ貝ひも焙煎胡麻和え
- 合鴨スモーク
- ドライトマト赤ワイン煮
- 豚トロロースト中華風
- 鶏唐揚げレモンだれ仕立て
- ローストビーフ
- 牛タンロースト(レモン果汁付き)
- 味付けロマネスコカリフラワー

18品
2~3人前

届 30 99-6131

洋風オードブル 咲

配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で2027年1月15日
解凍時間:冷蔵で24時間
※解凍後は当日中にお召し上がりください。

紙製重箱　20.2×26.4cm
洋風オードブル一段重 咲 2～3人前

配送料含む **10,800円**(税抜)
(税込11,664.00円)

ネット注文OK

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㊎まで］





生おせち

生の料理を手詰めで盛り付けました。
素材本来の旨味をお楽しみください。



壱の重・若草チーズ和え

魚卵とブロッコリーなどを閉じ込め、ダイスチーズを加えマヨドレで和えました。



壱の重・トラウトサーモン西京焼き

アメリカ産のトラウトサーモンを特製味噌ダレに漬け込み丁寧に焼き上げました。



弐の重・筑前煮

年末直前に炊き上げ、真空冷却機で20℃前後まで冷やし盛り込みました。



参の重・大根入イカサラダ

イカを食べやすい大きさにカットし、マヨソースで和えた香ばしい香りのサラダ。



参の重・にしん大漁漬け

にしんを甘酢に漬けこみ、しょうが、人参、菜の花、魚卵を加え、あっさりに仕上げました。



渡 31 99-6030　届 29・30 99-6130

〈京都清水五条「ほった」〉和風おせち

指定日可　冷蔵

賞味期限:冷蔵で27年1月2日

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●	●	●

和洋三段重　約2～3人前　合成樹脂製重箱　18.1cm角

【壱の重】彩り野菜のマリネ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、若草チーズ和え、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、市松蒲鉾、たつくり、焼湯葉巻、京餅手まり【弐の重】筑前煮、梅型人参、高野豆腐、たたきごぼう、穂先筍、紅あずま甘露煮、ポークパストラミ、チキン三色巻き、フラワーパストラミ、豆とナッツの甘辛煮、伊達巻、若桃甘露煮【参の重】大根入イカサラダ、にしん大漁漬け、金胡麻マグロの佃煮、中華くらげ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、パリパリ松前漬け

16,800円(税抜)
(税込18,144.00円)

ネット注文OK

10/1(木)～12/14(月)
期間中のご予約で
10%OFF 早割

15,120円(税抜)★
(税込16,329.60円)

ネットならいつでも10%OFF!
詳しくはP15をご参照ください

冷蔵 冷蔵クール宅配便でお届けいたします。　冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
指定日可 指定日配送を承ります。　配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

宮川町 ほった

京都清水五条「ほった」監修

「ほった」は京阪清水五条駅から徒歩5分、祇園宮川町の風情のある街並みにあります。
席はカウンターの8席のみで、
職人の技を間近で感じながらお食事を楽しめる大人向けの和食店です。



店主 堀田 功雄 氏

京都の名店「祇園 さゝ木」で修業した店主
堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。



二の重



一の重

100品目おせち

冷凍越前そばつゆ付き（100g×4）



自社製粉した挽きたてのそば粉を使用し、コシのある平打ちの生そばに仕上げました。

横サイズ38.0cm（外寸）

届 29・30 99-6129

〈京都清水五条「ほった」〉100品目おせちと越前そばセット

指定日可 配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で27年1月31日

和洋中二段重　約3～4人前　木製重箱　28.5×38cm

【一の重】糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鯖の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鯖角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮【二の重】錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー（コンソメ風味)、アンデスポークバストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨バストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)【別添】冷凍越前そば　つゆ付き（100g×4）

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●	●	●	●		●

配送料含む

19,800円（税抜）
（税込21,384.00円）

ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

17,820円★（税抜）
（税込19,245.60円）

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

検索 | 西友 おせち

※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。

［ネットでの承りは12月18日㈮まで］



原料にこだわり抜いた 本物の美味しさ



北海道美味おせち

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。
主原料はすべて北海道産に限定し
丹精込めて作り上げた北海道づくしのおせちです。



一の重・味付数の子

希少な北海道産数の子にだしを効かせた特製の調味料で味付けました。パリパリとした食感をお楽しみください。



一の重・煮あわび

北海道産のえぞあわびを醤油、みりん、砂糖で食感が残るように柔らかく煮込みました。



二の重・紅ずわい蟹爪

北海道産の紅ずわい蟹を鮮度の良いうちに調理しました。



三の重・帆立うま煮

北海道産のひも付き帆立を、醤油と本みりんでふっくらと炊き上げました。帆立のうまみをお楽しみください。



届 29・30 99-6125

〈稚内中央水産〉北海道美味おせち

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:冷凍で27年1月31日
和洋三段重　約2～3人前
発泡スチロール製重箱　17.5cm角

【一の重】煮あわび、梅麸、早煮昆布、巻き湯葉、にしん甘露煮、花形にんじん、サーモンマリネ、いくら醤油漬、帆立ひも佃煮、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付数の子、さんま酢漬、北海しまえび【二の重】松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ローストビーフ、棒鱈煮、紅ずわい蟹爪、手まり餅、たらこと細切り昆布煮、さつまいものレモン煮、さつまいものきんとん、鱈の麹漬、鮭の麹漬【三の重】よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、にんじんうま煮、姫竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、鶏肉うま煮、帆立うま煮、梅麸、鮭の西京漬焼、かきのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとハスカップ添え、真鱈のトマトソースかけ、たこ柔らか煮

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●

配送料含む　18,000円（税込19,440.00円）　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割　16,200円★（税抜）（税込17,496.00円）

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

国産づくしおせち

京都の名店「祇園 丸山」や「祇園 さゝ木」で腕を磨いた
オーナーシェフ宮下 司氏が監修したおせち。
厳選した国産食材をバラエティ豊かに盛り込みました。



一の重・北海道産ぼたん海老の艶煮

肉質が柔らかく甘味のある北海道産ぼたん海老を艶良く炊き上げました。



二の重・雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮

上質な脂を持つ黒毛和牛（雪降り和牛尾花沢）の甘辛いしぐれ煮です。



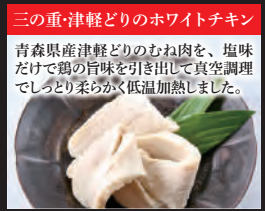
二の重・北海道産鮑酒蒸し

鮑が持つ、磯の旨味を活かし酒蒸しにして柔らかく仕上げています。



三の重・津軽どりのホワイトチキン

青森県産津軽どりのむね肉を、塩味だけで鶏の旨味を引き出して真空調理でしっとり柔らかく低温加熱しました。



届 29・30 99-6126

〈京都「ひがしやま 司」〉国産づくしおせち

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:冷凍で27年1月31日
和風三段重　約3～4人前
発泡スチロール製重箱　17.5cm角

【一の重】小肌かぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘唐煮、北海道産ぼたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)【二の重】鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、北海道産真鱈子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮【三の重】鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白花豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布〆、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		

配送料含む　18,500円（税込19,980.00円）　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割　16,650円★（税抜）（税込17,982.00円）

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

国産主原料を使って仕上げたおせちで、祝いの席をより一層華やかに。

指定日可 指定日配送を承ります。　冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

ひとつのおせちに三名店が饗宴

三段のお重ごとに和・洋・中華の名店がそれぞれ監修。贅沢な食べ比べをお楽しみください。

東京

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、
洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、
中華の重に神楽坂「芝蘭」小林シェフが監修した、
食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

一の重・和	二の重・洋	三の重・中華
		
〈しち十二候〉 齋藤 章雄 料理長	〈ロジエ〉 金子 高也 シェフ	〈芝蘭〉 小林 聖 シェフ



届 29・30 99-6127

〈東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」〉名店おせち(華葵)

指定日可 配送クール 冷凍 賞味期限:冷凍で27年1月31日

和洋中三段重　約3～4人前　木製重箱　19.3×25.5cm

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		●

【一の重】伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参旨煮、ボイル絹さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とあおさジュレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)【二の重】帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、ドライトマト(赤ワイン煮)　、若桃コンポート、杏子(白ワイン煮)【三の重】棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き

配送料含む　19,800円(税抜)(税込21,384.00円)　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割　17,820円★(税抜)(税込19,245.60円)

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

京都

京都の三つの名店が監修した、
和洋中の味わいを一度に楽しめる贅沢なおせち三段重。

一の重・和	二の重・洋	三の重・中華
		
祇園 日本料理店 「山玄茶」 増田 伸彦 店主	京都伏見桃山 フランス料理「ル・ビックアシエット」 田邊 正明 シェフ	京都祇園広東御料理 「竹香」 永田 真司 シェフ



届 29・30 99-6128

〈山玄茶・ル・ビックアシエット・竹香〉京都三名店監修 和洋中おせち(たつみ)

指定日可 配送クール 冷凍 賞味期限:冷凍で27年1月31日

和洋中三段重　約3人前　紙製重箱　18cm角

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		

【一の重】黒豆煮、生麸(梅)、さつま芋きんとん、栗甘露煮、彩り大根なます、いくら醤油漬、一口にしん昆布巻、ごぼう西京漬、伊達巻、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、いわし田作り、味付数の子、里芋めんたいサラダ、有頭中むき海老カクテルソース、蓮根旨煮、花形人参旨煮、椎茸香煮、えびと枝豆のしんじょ、寿高野豆腐、きぬさや【二の重】クリーミーチーズケーキ、苺ダイス、生ハムマリネ、ブラックオリーブスライス、合鴨ローススモーク、レモンスライス、ドライトマト(赤ワイン煮)、海老と野菜のセビーチェ、トラウトサーモンフラワー、ケッパー酢漬、砂肝焼レモンペッパー、キャロットラペ、三元豚ローストラミ、黒仕込ローストビーフ、スタフドオリーブ、パールオニオン酢漬、カナダ北寄貝サラダ【三の重】葉付金柑、黒糖ローストポーク、ボイルブロッコリー、棒棒鶏、肉団子黒酢あん、若桃甘露煮、蓮根の甘辛和え、活アワビ旨煮、ボイル昆布、エビチリ、味付中華くらげ、ごま甘藷、黒豚焼売、塩茹そら豆、花餅(もも)

配送料含む　18,800円(税抜)(税込20,304.00円)　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割　16,920円★(税抜)(税込18,273.60円)

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㈮まで］

オードブル

晴れの席で酒の肴で楽しむもよし

前菜からメインまでいろいろ詰合せ

神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」
木田 隆裕総料理長監修の
オードブルです。



ステーキハウス縁 総料理長
木田 隆裕

届 29・30 99-6123

〈神戸「ステーキハウス縁」〉 オードブル

指定日可 配送※ 冷凍

賞味期限:冷凍で27年1月31日

約2～3人前　発泡スチロール製重箱　16.7cm角

【一の重】ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ酢漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ酢漬、スモーク豚タン(塩レモン味)
【二の重】くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー (コンソメ風味)、ハンバーグ

配送料含む　8,980円(税抜)(税込9,698.40円)　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

★8,082円(税抜)(税込8,728.56円)

ネットならいつでも10%OFF！
詳しくはP15をご参照ください

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		●

みんなで楽しめる洋風のオードブル

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER SINCE 1921 Restaurant



1925年に東京・銀座に創業した
老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシェフが監修した洋風料理を
彩りよく盛り付けたオードブルです。



一段重

届 30 99-6124

〈ローマイヤ〉 銀座ローマイヤ オードブル

配送※ 冷凍

賞味期限:冷凍で2027年1月15日

22.0×32.5×5.5cm

ミートローフバジル&チーズ、鶏肉と人参のテリーヌ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、合鴨スモーク オレンジ添え、キャロットラペ、きのこと野菜のマリネ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、ローストポーク カラフルマリネ添え、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、パストラミポーク、蒸し鶏のバジル和え、スペイン風オムレツ、チーズケーキブリュレ、かぼちゃのサラダ、メープルくるみ、ショコラテリーヌ

配送料含む　8,700円(税抜)(税込9,396.00円)　ネット注文OK

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		●

指定日可 指定日配送を承ります。　冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
配送※ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

おせちにプラスして楽しむもよし

名店監修の

デザートまで楽しめる欲張りなセット

届 29・30 99-6121

〈東京青山「KIHACHI」〉KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

KIHACHI FOOD HALL

指定日可 配送 冷凍

賞味期限:冷凍で27年1月31日

約2人前　紙製重箱　19.6×25.6cm

【一段重】伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ酢漬、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ酢漬、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレバン、スモーク豚タン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のマヨサラダ、ローストビーフ、トリュフソース、くるみのキャラメリゼ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネ、ブロッコリー（コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元【別添】パフェアイス82ml×2

配送料含む　11,000円(税抜)(税込11,880.00円)　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

9,900円★(税抜)(税込10,692.00円)

ネットならいつでも10%OFF！ 詳しくはP15をご参照ください

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●	●		●



海の幸を贅沢に使ったオードブル

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修したオードブル。ずわい蟹や樺太マス、海老などをさまざまな味に調理しました。

届 29・30 99-6122

〈「銀座トトキ」〉海鮮オードブル

指定日可 配送 冷凍

賞味期限:冷凍で27年1月31日

約2人前　紙製重箱　19.6×25.6cm

【一の重】樺太マスのレモンペッパー焼、広島県産レモンシロップ漬、蟹甲羅冷製グラタン、ずわい蟹爪、とびっこ、帆立ひもマリネ(柚子風味)、赤ピーマンと玉葱のマリネ、華やか野菜マリネ、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、タコのバジルソース和え、蟹クリーム寄せ、クランベリーくるみ、国産キャロットオニオンサラダ、蟹と香草のテリーヌ、オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老艶煮、国産紫キャベツのサラダ、ままかり甘酢漬とセミドライトマトのマリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

配送料含む　11,000円(税抜)(税込11,880.00円)　ネット注文OK

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

9,900円★(税抜)(税込10,692.00円)

ネットならいつでも10%OFF！ 詳しくはP15をご参照ください

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		●



検索 | 西友 おせち

※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。

［ネットでの承りは12月18日㈮まで］



お得な理由！
精肉製造時に発生する不揃いのお肉を活用。オトクな価格で鹿児島県産黒豚が楽しめます。

届 29・30 99-6157

鹿児島県産黒豚 切落し

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:製造日より冷凍で90日間

ネット注文OK

配送料含む

3,980円(税抜)
(税込4,298.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

3,582円★(税抜)
(税込3,868.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

モモ・肩250g×4(鹿児島県産原料を使用、福岡県にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ



お得な理由！
牛肉と牛脂の原料を残すことなく使用しサイコロ型のステーキに加工することでオトクな価格を実現しました。

届 29・30 99-6117

北海道産牛 サイコロステーキ

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:製造日より冷凍で180日間

ネット注文OK

配送料含む

5,980円(税抜)
(税込6,458.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

5,382円★(税抜)
(税込5,812.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

成形肉230g×5
(北海道にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●		●	●		



お得な理由！
贈答用として商品化が難しい小さいサイズの魚を活用することでオトクな価格を実現しました。

届 29・30 99-6155

骨とり4種の煮魚詰合せ

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:出荷日から冷凍で180日間

ネット注文OK

配送料含む

4,980円(税抜)
(税込5,378.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

4,482円★(税抜)
(税込4,840.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

赤魚の煮付(30g×10入)・アジのおろし煮(30g×10入)・サワラの梅煮(30g×10入)・ホッケのごま味噌煮(30g×10入)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●					



お得な理由！
主に業務用で販売している大容量パックの包装を使い簡略化することでオトクな価格を実現しました。

届 29・30 99-6158

山賀 国産天然フグ唐揚げ

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:出荷日から冷凍で90日間

ネット注文OK

配送料含む

4,980円(税抜)
(税込5,378.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

4,482円★(税抜)
(税込4,840.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

500g×2

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●					



お得な理由！
大容量パックで簡略化することでオトクな価格を実現しました。

届 29・30 99-6160

国産もち米使用 中華ちまき

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:製造日より冷凍で365日間

ネット注文OK

配送料含む

3,980円(税抜)
(税込4,298.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

3,582円★(税抜)
(税込3,868.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

560g(8個入)×2

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●					



お得な理由！
包装を簡素化して、コストを抑え、大容量パックを実現しました。

届 29・30 99-6154

〈松屋〉ライスバーガーセット

指定日可 配送のみ 冷凍

賞味期限:製造日より冷凍で365日間

ネット注文OK

配送料含む

4,980円(税抜)
(税込5,378.40円)

10/1㈭～12/14㈪ 期間中のご予約で 早割 10%OFF

4,482円★(税抜)
(税込4,840.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

ライスバーガー(牛めし・牛カルビ)×各7

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●					

指定日可 指定日配送を承ります。 冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

大容量グルメ





※画像はイメージです。

お得な理由！
大量に漁獲されたずわいがにを大小かかわらず買い付けしお手軽な価格を実現しました。



届 29・30 99-6111
ボイルずわいがに(半むき身)
指定日可 配送(2) 冷凍
賞味期限:製造日より冷凍で365日間

ネット注文OK

配送料含む 7,980円(税抜)(税込8,618.40円)
10/1㈭～12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割
7,182円★(税抜)(税込7,756.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

半むき身(棒肉・爪・爪下・肩肉)合計約1kg(ロシア又はアメリカ産原料を使用、北海道にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
	●						

お得な理由！
さまざまな形をした柵の原料を詰合せることでオトクな価格を実現しました。



届 29・30 99-6161
天然南まぐろ 赤身中とろ(不定形柵)
指定日可 配送(2) 冷凍
賞味期限:出荷日から冷凍で14日間

ネット注文OK

配送料含む 5,980円(税抜)(税込6,458.40円)
10/1㈭～12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割
5,382円★(税抜)(税込5,812.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

500g×2(主たる原料はインド洋・大西洋・太平洋産、静岡県にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ



お得な理由！
大容量パックでお届けすることで値ごろ感を高めました。





届 29・30 99-6159
牛タンセット
指定日可 配送(2) 冷凍
賞味期限:製造日より冷凍で90日間

ネット注文OK

配送料含む 7,980円(税抜)(税込8,618.40円)
10/1㈭～12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割
7,182円★(税抜)(税込7,756.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

牛タンステーキ550g(ミックスドスパイス付)、牛タン焼肉(にんにく塩だれ)550g(オーストラリア産原料を使用、福岡県にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●					



お得な理由！
精肉製造時に発生する不揃いのお肉を活用。オトクな価格で米沢牛が楽しめます。



届 29・30 99-6156
米沢牛 切落し
指定日可 配送(2) 冷凍
賞味期限:出荷日から冷凍で90日間

ネット注文OK

配送料含む 7,980円(税抜)(税込8,618.40円)
10/1㈭～12/14㈪期間中のご予約で 10%OFF 早割
7,182円★(税抜)(税込7,756.56円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

バラ250g×4(山形県産原料を使用、山形県にて加工)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ

ご自宅用にもオススメ！
お得な大容量をご自宅でも

ストックに便利！
必要な分だけ使えて重宝します

年末年始の家族団欒に！
年末のごちそうを大容量で

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK
このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
［ネットでの承りは12月18日㈮まで］




※写真はイメージです。

※地域により一部内容が異なる場合がございます。
※西一之江店、蒲田中央店では、
「オードブル3～4人前」は、承っておりません。

渡 30・31・1/1 99-6001

オードブル3～4人前(店内調理)

エビチリ、とりの唐揚、肉団子、海鮮シュウマイ、
イカの唐揚、エビフライ、春巻

2,780円★(税抜)
(税込3,002.40円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●	●	●		●	●		


※写真はイメージです。

※七里ヶ浜店、東長崎店、新ゆりグリーンタウン店、鷹取店、
所沢ニュータウン店、西一之江店、蒲田中央店、南石堂店、高井戸東店では、
「にぎり寿司みやび2人前」は、承っておりません。

渡 30・31・1/1 99-6002

にぎり寿司みやび2人前(店内調理)

マグロ、ホタテ、サーモン、エビ、イクラ、
マグロたたき、イカ、焼サーモン、真鯛、玉子

1,580円★(税抜)
(税込1,706.40円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●			


※写真はイメージです。

※七里ヶ浜店、東長崎店、新ゆりグリーンタウン店、
鷹取店、所沢ニュータウン店、西一之江店、蒲田中央店、南石堂店、高井戸東店
では、「にぎり寿司みやび4人前」は、承っておりません。

渡 30・31・1/1 99-6003

にぎり寿司みやび4人前(店内調理)

マグロ、イカ、エビ、ホタテ、イクラ、マグロたたき、
真鯛、サーモン、焼サーモン、玉子

2,980円★(税抜)
(税込3,218.40円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●			



届 29・30 99-6105

〈銀座京橋 レ ロジェ エギュスキロール〉銀座ガレット&シガレット

配送※2 賞味期限:製造日より常温で90日間

箱サイズ:22×23×5cm
ガレット(プレーン・ショコラオレンジ×各2、りんご・マロン×各1)(計6)、
シガレット(プレーン×4、ピスタチオ・ショコラ×各3)(計10)

ネット注文OK

配送料含む 3,900円★(税抜)
(税込4,212.00円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●		●	●		



届 30 99-6104

〈「北新地　小春や」「難波　昌月堂」〉スイーツおせち二段重

ネット注文OK

配送※2 冷凍 賞味期限:冷凍で2027年1月31日 解凍時間:冷蔵で24時間
※解凍後は当日中にお召し上がりください。

紙製重箱 16.5cm角
スイーツ 二段重 3人前

10/1㈭～12/14㈰ 期間中のご予約で
10%OFF 早割

配送料含む 9,800円(税抜)
(税込10,584.00円)
8,820円★(税抜)
(税込9,525.60円)

ネットならいつでも10%OFF！詳しくはP15をご参照ください

【一の重】クランベリーくるみ、干し柿、栗甘露煮、紅白松葉、月うさぎ練きり、三色団子串、わらび餅、羽二重餅(くるみ抹茶)、花餅紅梅、花餅紅梅ぼかし、カステラ、【二の重】香り梅、ドライフルーツ、甘納豆、笹よもぎ餅、末練きり、いちごミルクプリン、スイートポテト、きんぎょく

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●		●	●		●

検索 | 西友 おせち
※一部お取り扱いのない商品がございます。

ネット注文OK このマークの商品は、インターネットでもお申込みいただけます。
[ネットでの承りは12月18日㊎まで]

※七里ヶ浜店、東長崎店、新ゆりグリーンタウン店、鷹取店、
所沢ニュータウン店、蒲田中央店、西一之江店、南石堂店、
高井戸東店では「にぎり寿司」は承っておりません。



届 30 99-6106

〈加賀 月うさぎの里 加賀兎郷〉味彩酒華膳

配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で2027年1月31日
解凍時間:冷蔵で24時間※解凍後は当日中にお召し上がりください。

配送料含む ★6,880円(税抜)(税込7,430.40円)

発泡スチロール製重箱 18.0×23.5cm 1人前

小松菜と揚げ煮物、パストラミベーコン、くるみ甘露煮、一口海鮮饅頭(青のり)、一口海鮮饅頭(海老)、一口海鮮饅頭、真鯛きずし、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、たらこ旨煮、一口昆布巻、月うさぎ(練きり)、海老旨煮、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、柚子いか、網笠柚子、糸昆布酢炊き、にしん昆布〆レモン、羽二重餅(くるみ抹茶)、ごまミルクティー、たけのこ旨煮、オニオンマリネ、スモークトラウトサーモンスライス、鰆味噌焼、小鯛味噌焼、松前漬、湯葉の柚香煮、いかなごの鰹節和え、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、ぼら白子旨煮、鶏団子



届 29 99-6107

〈賛否両論〉笠原将弘監修 ローストビーフと和惣菜セット

配送のみ 冷凍

25×17×12cm

環境に配慮したパッケージでお届けします。

10/1㈬~12/14㈪ 期間中のご予約で 10%OFF 早割

配送料含む ★5,800円(税抜)(税込6,264.00円)

★5,220円(税抜)(税込5,637.60円)

ネットならいつでも10%OFF!詳しくはP15をご参照ください

ローストビーフ(もも)180g、ローストビーフソース和風ゆず風味60g、牛しぐれ煮ごぼう55g、合鴨ロース煮込み200g、豚ロースの醤油煮込み70g、豚ばらの味噌煮込み70g

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
		●		●	●		



届 30 99-6108

〈蟹笑〉紅ずわいがにかにおこわ

配送のみ 冷凍 賞味期限:冷凍で90日間

紅ずわいがにかにおこわ170g×4個

配送料含む ★4,300円(税抜)(税込4,644.00円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
	●						



〈ねざさ中谷本舗〉柿の葉寿司蒸し寿司仕様

渡 31 99-6010

5種10個入

賞味期限:出荷日から常温で2027年1月3日23時 20×14×4cm

柿の葉寿司(焼さば)桜成型40g×2個、柿の葉寿司(えび)中具成型40g×2個、柿の葉寿司(煮あなご)青のり成型40g×2個、柿の葉寿司(金目鯛)40g×2個、柿の葉寿司(炙りさけ)白ごま成型40g×2個

★1,860円(税抜)(税込2,008.80円)

渡 31 99-6009

5種20個入 (写真の品)

賞味期限:出荷日から常温で2027年1月3日23時 26×19×4cm

柿の葉寿司(焼さば)桜成型40g×4個、柿の葉寿司(えび)中具成型40g×4個、柿の葉寿司(煮あなご)青のり成型40g×4個、柿の葉寿司(金目鯛)40g×4個、柿の葉寿司(炙りさけ)白ごま成型40g×4個

★3,720円(税抜)(税込4,017.60円)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	クルミ
●		●		●			

冷凍 冷凍クール宅配便でお届けいたします。
配送のみ こちらの商品は配送のみの承りとなります。

ご注文はネットでラクラク3ステップでお申し込み！

ステップ1 まずはアクセス！

24時間受付OK

待ち時間0（ゼロ）

SEIYUドットコム ギフト館

会員登録無料

スマホでカンタン



PCの方は 検索 | 西友 おせち

ステップ2 商品選びもラクラク！

画面から商品を選んだら
4ケタコードを入れるだけで
ご注文OK！



ステップ3 カードでラクラク決済！

お支払いは
クレジットカードで

ネット限定 ネットでおトク。こちらの商品はいつでも15%OFF

ネットなら、お店よりさらにおトク！

配送料別途600円(税込)(税抜546円)



届 31 99-6150

〈西友オリジナル〉
暁～あかつき～

9,978円(税抜)
(税込10,776.24円)
15%OFF
★税抜 8,481円
(税込9,159.48円)



超早割申込コード
届 31 99-6351

〈日本海橋渡しコラボおせち〉
和洋おせち

19,500円(税抜)
(税込21,060.00円)
15%OFF
★税抜 16,575円
(税込17,901.00円)



超早割申込コード
届 30・31 99-6355

〈西友オリジナル〉
慶～よろこび～

19,800円(税抜)
(税込21,384.00円)
15%OFF
★税抜 16,830円
(税込18,176.40円)

超早割500円OFF このマークのついている商品は10/1(木)～31(土)のご予約で上記価格よりさらに500円OFF!!!

おせち料理ご予約のご案内とご注意

ご自宅配送の承り

●お届け日の21:00までにお伺いいたします。時間指定はできませんのでご在宅をお願いします。

マーク	承り締め切り日	お届け日
届 29	12/18(金)まで	12/29(火)
届 29・30		12/29(火)・30(水)
届 30		12/30(水)
届 31		12/31(木)
届 30・31		12/30(水)・31(木)

店頭お渡しの承り

●店頭でのお渡し時間は10:00～19:00とさせていただきます。
●東北地区店舗の店頭でのお渡しは15:00～19:00とさせていただきます。

マーク	承り締め切り日	お渡し日
渡 30・31	12/21(月)まで	12/30(水)・31(木)
渡 31		12/31(木)
渡 30・31・1/1		12/30(水)・31(木)・27 1/1(金)

※ご自宅配送のおせちは、冷蔵 冷蔵クール宅配便または、冷凍 冷凍クール宅配便でお届けします。
※配送料含む 以外の商品は、おせち1台につき送料600円(税込)(税抜546円)を申し受けます。

おせちカタログ掲載商品につきましては、ご注文時のお届け先を変更（転送）する場合は運賃がかかる場合がございます。

詳しくはこちら⇒

●ご自宅配送の品は、代金をお申し込み時に承ります。
●数量限定商品のため、数量に達し次第承りを終了させていただきます。
●承り締め切り日の承りは、勝手ながら17:00までとさせていただきます。
●ご予約の変更・取消しは、承り締め切り日の前日18:00までとなります。
●天候・交通事情等により配送が遅れる場合がございます。
●一部商品の仕様を変更させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください。
●店頭お渡し商品のお持ち帰り用袋は、有料とさせていただきます。

※調理写真は、イメージです。食器類は、商品には含まれておりません。※カタログに掲載した商品の色は、印刷のため実際の色とは異なる場合がございます。

配送対象地域 宮城県・福島県（一部除く）・茨城県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・静岡県・長野県・愛知県・岐阜県・滋賀県・京都府・奈良県・大阪府・兵庫県・和歌山県

おせちカタログP15～P39有効期間：
2026年10月1日(木)から12月21日(月)まで

［カタログ掲載販売売価に関するお知らせ］当カタログにおきましては「税込価格」を記載しております。カタログ記載の税込売価は、同商品の税抜売価に消費税を加算した金額（小数点以下切り捨て）で、この商品1点のみご購入された場合のお支払い価格となります。