TOP MARKET WORLD
NATURAL & DELICIOUS

二〇二四年 トップワールド おせち

団らんを美味しく華やかに
トップのごちそう

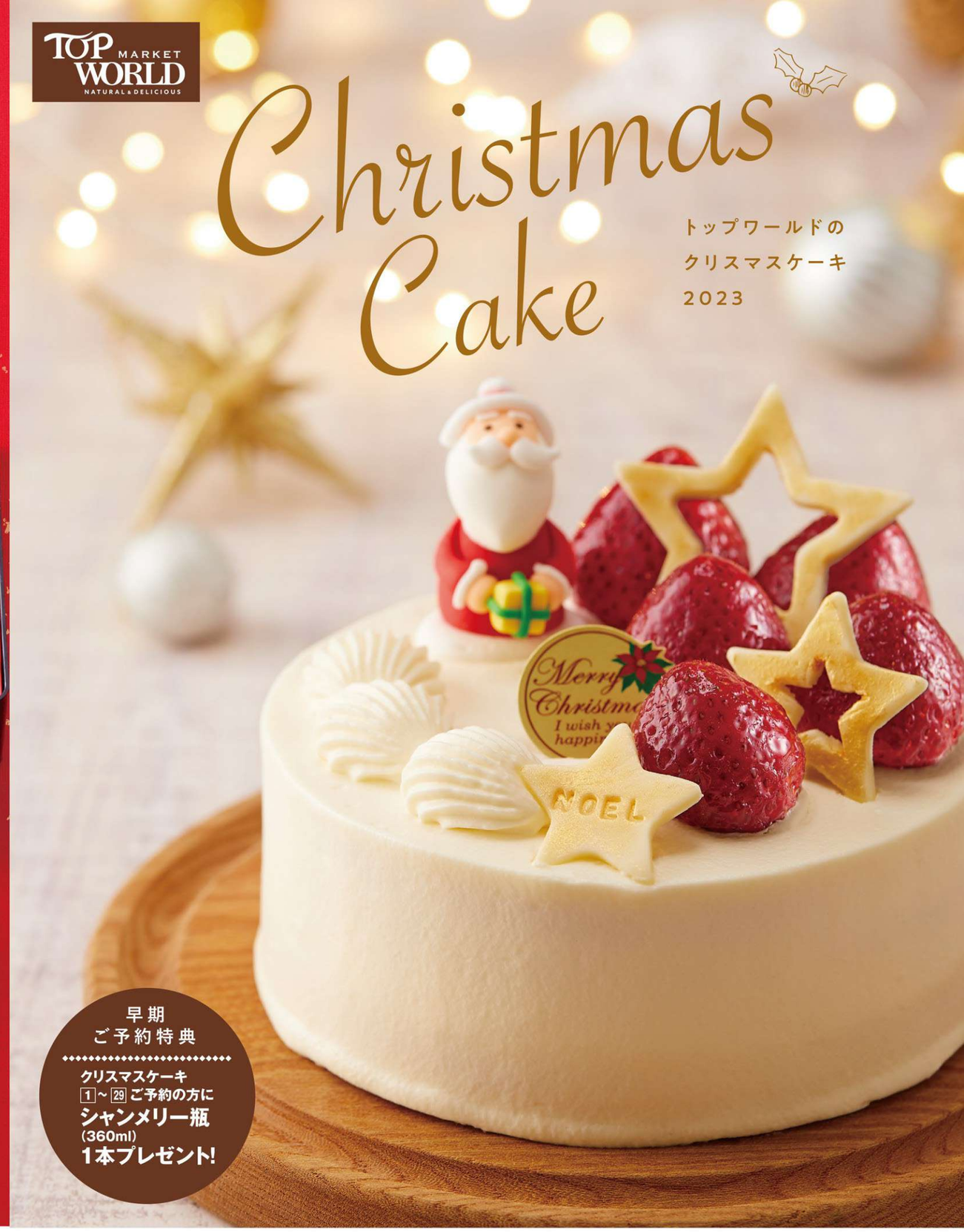
おせち料理ご予約受付	2023年12月24日(日)まで	商品受け渡し日(店舗にて)	2023年12月31日(日)のみ

※不明な点がございましたら売場係員までおたずねください。※掲載商品の価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。※ご注文は別紙のご予約申込用紙にご記入ください。
※一部内容と写真が異なる場合がございます。ご了承ください。※売り切れの際はご容赦ください。※シルバー・ゴールド・プラチナ等の10%引きは使用出来ません。(金券「500円」は使用出来ます。)
※ご予約商品につきましては通常ポイントが加算されます。(ポイント倍デー等の特別ポイント対象外となります。)

TOP MARKET WORLD
NATURAL & DELICIOUS

Christmas Cake

トップワールドの
クリスマスケーキ
2023



早期
ご予約特典
クリスマスケーキ
1~29 ご予約の方に
シャンメリー瓶
(360ml)
1本プレゼント!

クリスマスケーキご予約受付	2023年12月17日(日)まで	商品受け渡し日	2023年12月23日(土)・24日(日)

※不明な点がございましたら売場係員までおたずねください。※掲載商品の価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。※ご注文は別紙のご予約申込用紙にご記入ください。
※一部内容と写真が異なる場合がございます。ご了承ください。※売り切れの際はご容赦ください。※シルバー・ゴールド・プラチナ等の10%引きは使用出来ません。(金券「500円」は使用出来ます。)
※ご予約商品につきましては通常ポイントが加算されます。(ポイント倍デー等の特別ポイント対象外となります。)

Le Petit Bonheur

お菓子教室　アトリエブラヴォー
お菓子販売　ル・プティ・ボヌール

ル・コルドン・ブルー卒業
菓子ディプロム取得
坂本 敬子

素材選びからこだわって、一つひとつ丁寧にお菓子を作っています。お菓子教室アトリエブラヴォー&お菓子販売ル・プティ・ボヌールの期間限定販売です。
https://ameblo.jp/bravoblog

無添加にこだわった やさしい味わい。

無添加スポンジ生地 × 無添加生クリーム × 苺の王様あまおう苺

苺の王様　あまおう苺、奇跡のふわふわ無添加スポンジ生地に特製ブレンドの無添加生クリームを使用した贅沢なクリスマスケーキです!
皆さまの願いが叶いますように、流れ星をイメージした飾りも手作りです。

1 限定60個

ル・プティ・ボヌール
あまおう苺のクリスマスケーキ
直径約15cm
4,980円（税込5,378円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

patisserie friand

パティスリー フリアン

オーナーパティシエ　**松島俊哉**

1965年創業。大阪府洋菓子協会会長を務めたオーナーシェフ松島さんの洋菓子店。
安全安心な素材を活かし、地元寝屋川のお客様に愛され続けています。

老舗のパティスリーがつくる 至高のチョコレートケーキ。

チョコレートと相性のいいラズベリーとカシスの香る、フリアン特製のチョコレートクリームで仕上げました。フリアンオリジナル、人気No.1のシュートリュフを飾り付けた自慢のクリスマスケーキです。チョコレートの濃厚で上品な味わいをお楽しみください。

2 限定50個

フリアン
クリスマスショコラ
直径約15cm
4,600円（税込4,968円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

オーナーシェフ　**小川康行**

今年初登場!かわちプッセでおなじみのイグレック・オガワ。
大阪府八尾市の閑静な住宅街にお店と工房を構える地域密着の高級洋菓子店です。

確かな技術と 自然素材のおいしさ。

ふんわり焼き上げたスポンジ生地に北海道産純生クリームで丁寧に仕上げた逸品です。

3 限定50個

イグレック・オガワ
ノエル・ブラン
直径約15cm
3,800円（税込4,104円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

しっとり焼き上げたココアスポンジ生地と、純生クリームにチョコレートを練り込んだチョコ生クリームで味わい豊かに仕上げています。

4 限定50個

イグレック・オガワ
ノエル・ショコラ
直径約15cm
4,000円（税込4,320円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

杉家

オーナーシェフ　**杉本友繁**

甲南山手の閑静な住宅街にある人気の洋菓子店です。神戸山手ロールで数多くのメディアに取り上げられたオーナーシェフ杉本さんが手掛けた本格クリスマスケーキです。

洋菓子のプロが 心をこめたケーキをご用意。

国産小麦粉のタルトにアーモンドクリームを流し、焼いた生地にカスタードクリーム・生クリーム・栗クリームを絞り、栗をのせたクリスマスケーキです。

5 限定30個

杉家
ノエルモンブラン
直径約15cm
3,800円（税込4,104円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

国産小麦とキビ糖を使用したスポンジで杉家オリジナル生クリームと苺コンポートをサンドし、苺・白桃をのせたクリスマスケーキです。

6 限定50個

杉家
苺のクリスマス
直径約15cm
3,800円（税込4,104円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Pâtisserie GRÉGORY COLLET

シェフパティシエ　グレゴリー・コレ

1997年に神戸元町店がオープン。フランス菓子の本来の華やかさとグレゴリー・コレの若々しい感性が作り上げるスイーツは、シンプルな外見の中にも新しい驚きがある、まさに「本物のフランス菓子」として神戸の人々に愛され続けています。

洋菓子の街神戸から本物の味わいを。

まろやかなクリームブリュレクリームをチョコレートとキャラメルのムースで包み込んだ、グレゴリー・コレ人気№1チョコレートケーキです。

7　限定50個

グレゴリー・コレ
ノエル アプソリュ
直径約12cm
4,600円（税込4,968円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

しっとりと焼き上げたアーモンドスポンジで、北海道産のフレッシュな生クリームムースと苺のコンフィチュールをサンドした、どなたにも愛されるノエルです。

8　限定50個

グレゴリー・コレ
ノエル ブラン
直径約12cm
4,600円（税込4,968円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ほんのりラム酒を効かせたフランス産マロンと熊本産和栗のペーストを合わせたマロンクリームに、バタークリーム・渋皮付きマロン・メレンゲを重ねた本格的なモンブランです。

9　限定50個

グレゴリー・コレ
ノエル モンブラン
直径約12cm
4,600円（税込4,968円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ELLE et MONTAGNE Arima/Kobe

パティシエ　松浦孝一

有馬温泉近くの小高い丘にある、お庭が素敵な一軒家の隠れ家パティスリー。婦人画報のお取り寄せスイーツでも有名です。

旬の食材を生かしたやさしい味わいを。

ふわふわ生地にこだわりの生クリーム、国産のいちごで丁寧に作った特製のいちごクリームを愛らしく飾りました。中にもいちごたっぷり。極上の口どけです。

10　12月24日（日）のみの受け渡し　限定20個

エレ・モンターニュ
いちごのクリスマスデコレーション4号
直径約12cm
4,200円（税込4,536円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ふわふわ生地とこだわりのクリームでくちどけ抜群の「生デコ」とコク深いチョコレートケーキの「ガトーザッハ」。二つの味が楽しめます。

11　12月24日（日）のみの受け渡し　限定20個

エレ・モンターニュ
ハーフ&ハーフ5号
直径約15cm
5,900円（税込6,372円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

北海道産とフランス産の2種のチーズをブレンド。コクのある優しい味わいに、クリーミィでまろやかな口どけ、すらっと消える後口の良さ。一度食べたら忘れられない極上チーズムースケーキです。

12　12月24日（日）のみの受け渡し　限定20個

エレ・モンターニュ
ドゥーブル・フロマージュ4号
直径約12cm
4,000円（税込4,320円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

神戸スイーツポート

「神戸スイーツポート」は、歴史と港町の風情を色濃く残すこの神戸の地で、心を込めて「みなさまに愛されるお菓子作り」に励んでまいりました。

港町・神戸発のロマンあふれる一台。

柔らかくしっとりと焼き上げたスポンジ生地に苺とピーチを2層にサンドし、上質な生クリームで仕上げました。ほんのり甘さと口どけの良さをご賞味ください。

13　12月24日（日）のみの受け渡し　限定50個

神戸スイーツポート
ラ・モンターニュ・ペールノエル
直径約15cm
3,000円（税込3,240円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

しっとりと焼き上げた抹茶スポンジ生地で上質な生クリームをロールし、マロンクリームをしぼり豪華に仕上げました。

14　12月24日（日）のみの受け渡し　限定40個

神戸スイーツポート
抹茶のモンブランノエル
約17cm×約12cm
3,300円（税込3,564円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

渋皮マロンクリームで仕上げた「モンブラン」、コクのある濃厚な味わい「チョコザーネ」、爽やかでまろやかなオレンジクリームの「オランジェ」、苺たっぷり「ストロベリー」の人気の4種類アソートセットです。

15　12月24日（日）のみの受け渡し　限定100個

神戸スイーツポート
ファンタスティック・アラカルト　直径約18cm
3,300円（税込3,564円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Bon Patisserie

パティシエ　河村秀史

1962年に創業、大阪を代表する自然たっぷりの長居公園のもとで多くのお客様に愛され続けています。

創業から変わらぬ味長居のパティスリーボン。

カルピス社バター
特選カルピスバター
使用

生産量が少なく
希少な厳選素材。

フランス産
EXTRA AMER 67%
使用

最高級チョコレートとされるヴァローナ社のカカオ67%ショコラを使用。

16　12月24日（日）のみの受け渡し　限定15個

大阪長居 ボン
プレミアムガトーショコラ5号
直径約15cm
5,900円（税込6,372円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ふんわりスポンジに、甘酸っぱい国産イチゴとコクのある豊かな風味の北海道産生クリームをサンドした定番のクリスマスケーキです。

17　12月24日（日）のみの受け渡し　限定40個

大阪長居 ボン
生クリーム5号
直径約15cm
4,300円（税込4,644円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ふわふわのチョコレートスポンジに北海道産チョコクリームと甘酸っぱい国産イチゴをサンドした、チョコ好きにはたまらないクリスマスケーキです。

18　12月24日（日）のみの受け渡し　限定20個

大阪長居 ボン
チョコ生5号
直径約15cm
4,300円（税込4,644円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

国産マスカルポーネを使用。底にはサクサクのビスケットを贅沢に敷き詰め、ケーキ全体がつやつやに輝き、食感はトロトロになるナパージュで仕上げました。

19　12月24日（日）のみの受け渡し　限定20個

大阪長居 ボン
マスカルポーネチーズケーキ5号
直径約15cm
3,900円（税込4,212円）

※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

KARIN RÊVE DE DESSERT

オーナーパティシエ　中田浩

数々のコンテストで優勝したシェフパティシエ中田さんが作る宝塚のケーキ工房です。

しっとりスポンジでイチゴと生クリームをサンド。イチゴとクッキーでデコレーションしました。

21 12月24日(日)のみの受け渡し　限定25個

宝塚 菓凛
生クリーム5号
直径約15cm
4,300円（税込4,644円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

やわらかなロール生地で生クリームとラズベリー風味のクリームをサンド。ホワイトチョコのグラサージュでコーティングしました。

22 12月24日(日)のみの受け渡し　限定25個

宝塚 菓凛
ホワイトノエルBOX
長さ約17cm
2,980円（税込3,218円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

20 12月24日(日)のみの受け渡し　限定25個

ショコラムースとキャラメルムースをグラサージュでコーティング。マロンとクッキーでデコレーションしました。

宝塚 菓凛
グラサージュ マロンショコラ5号
直径約15cm
4,500円（税込4,860円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

宝塚 洋菓子工房 華菓 hanami

親子2代パティシエ 林 典夫/林 慶典

アンリシャルパンティエ創業以来30年開発に携わった父と京都の名店で修業を積んだ息子の織りなすパティスリーです。

当店1番人気のシフォンケーキに国産イチゴをサンドし、厳選したこだわりの生クリームで仕上げました。

23 12月24日(日)のみの受け渡し　限定15個

宝塚 華菓(はなみ)
シフォン デコレーション4号
直径約12cm
3,600円（税込3,888円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Brockman ORIGINAL GIFT SELECTION KOBE

オーナーパティシエ　福原敏晃

ヨーロッパのお菓子を素材にこだわって日本風(関西風)に仕立てる、生まれ育った神戸の味を伝えています。

現代の名工、福原敏晃が作る「甘みは旨み」の基本は決して崩さない絶品ショコラーデンクリスマスケーキです。

24 12月24日(日)のみの受け渡し　限定20個

神戸ボックサン
ショコラーデン クリスマス4号
直径約12cm
4,200円（税込4,536円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ボックサン自慢のふわふわのスポンジに、生クリームをたっぷり使いイチゴでデコレーションしました。

25 12月24日(日)のみの受け渡し　限定20個

神戸ボックサン
生クリーム5号
直径約15cm
5,500円（税込5,940円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

TAKAKI BAKERY

特定アレルゲン不使用ケーキから、アソートタイプまで。

ご家族が一緒に楽しめるおいしさをお届けします。

家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせました。(ベリームース・チョコムース・デンマークチーズ・マロン・苺クリーム・抹茶・フルーツ・チョコ)

26 限定80個

タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート
直径約18cm
3,480円（税込3,758円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのタルトです。タルト生地に、アマンド生地、カスタードクリームを重ね、ラズベリー&ブルーベリーの実と、ラズベリー&ストロベリーコンフィチュールでみずみずしく仕上げました。

27 限定40個

タカキベーカリー
濃厚ベリーのXmasタルト
直径約15cm
3,480円（税込3,758円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

8大アレルゲン不使用ケーキ
原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません。

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、米粉(国産コシヒカリ)を使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

28 限定20個

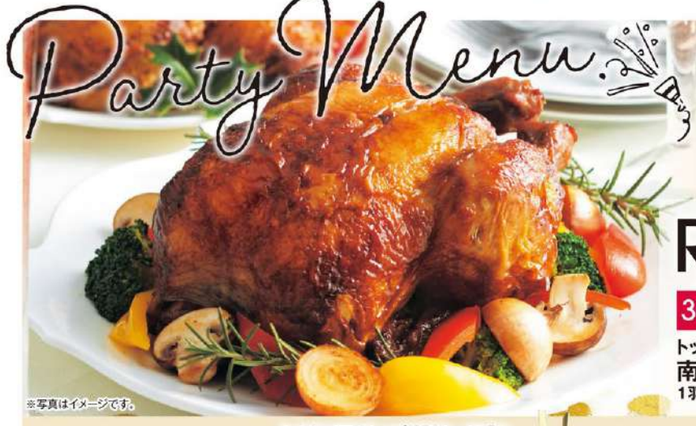
タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ
直径約15cm
3,480円（税込3,758円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。※本品は独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦アレルゲンについて検査したうえで出荷しております。※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとはスポンジの食感が異なりますので、ご了承ください。

FUJIYA ©FUJIYA CO.,LTD.

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめる、クリスマスパーティーに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケーキ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズで少しずつ楽しめます。

29 限定12個

不二家
クリスマス プチケーキアソート(12)
スクエアタイプ約4×4cm・タルト約4.5cm・カップ約5.5cm
3,400円（税込3,672円）
※オーナメントは変更になる場合がございます。予めご了承ください。



※写真はイメージです。

Party Menu

パーティーメニューもトップにおまかせ!

Roast chicken

30 南部どりを一羽丸ごと店内でじっくり焼き上げたローストチキンです!

トップ自家製
南部どり丸鶏ローストチキン
1羽
2,800円（税込3,024円）

Hors d'oeuvre

みんなで囲むトップ特製オードブル。

※写真はイメージです。

・宮崎和牛とろけるローストビーフ
・南部どりやわらか塩麹から揚げ
・和豚もちぶた味噌漬けカツサンド
・大ぶり海老フライ ・低温調理の牛レアカツ など

31
身体おもいの自然派オードブル(小)
1パック(2人前)
1,980円（税込2,138円）

・宮崎和牛とろけるローストビーフ
・南部どりやわらか塩麹から揚げ
・和豚もちぶた味噌漬けカツサンド
・大ぶり海老フライ ・低温調理の牛レアカツ など

32
身体おもいの自然派オードブル
1パック(4~5人前)
7,800円（税込8,424円）
※内容は変更となる場合がございます。

TAKAKI BAKERY

広島県の自社農園産ぶどうを100%使用した、赤ワインの香り、牛肉の旨味が自慢のビーフシチューパイです。(4~6人分)

33 限定20個

タカキベーカリー
赤ワイン仕込みのビーフシチューパイ
直径約15cm
2,380円（税込2,570円）
※パイが膨らみ、表面にひび割れが入ることがありますが品質には問題ございません。

※ 30 ~ 33 のご予約受付は12月17日(日)まで。商品受け渡しは12月23日(土)・24日(日)

年の瀬、迎春の宴を美味しく 華やかに彩るごちそうメニュー

年末年始 トップのごちそう ご予約承り中

商品受け渡し日
12月30日(土)・31日(日)・1月2日(火)

※牧野店・久御山店・古川橋店・門真店では1月2日(火)のお渡しはございません。

本まぐろ中とろ、あわび、ふぐ、うに、いくら、かに、数の子、姿煮穴子など大満足の特上ごちそうネタを豪華二段で!

1 国産本まぐろ使用
おもてなし特上にぎり
(7~8人前)
13,800円
(税込14,904円)

本まぐろ中とろ、金目鯛、本クエ、平目、うになど、豪華旬鮮ネタをたっぷりと!

2 国産本クエ使用 国産本まぐろ使用
厳選にぎり盛り合わせ
(3~4人前)
7,800円
(税込8,424円)

こだわりの本まぐろ中とろを使用。人気のネタを盛り込みました。

3 国産本まぐろ使用
特選にぎり盛り
(3~4人前)
5,980円
(税込6,458円)

トップが選りすぐった鮮度抜群のネタを盛り込みました。

トップ特製
旬鮮造り盛り

4 4~5人前 **5,800円** (税込6,264円)

5 6~7人前 **7,800円** (税込8,424円)

本マグロの中とろをたっぷり入れた贅沢な盛り合わせです。

6 トップ特製
本マグロ中トロたっぷり舟盛り
4~5人前
6,800円
(税込7,344円)

※1~6のご予約受付は12月27日(水)まで。商品受け渡しは午前10時以降。

3年とらふぐ〈淡路島〉

身が締まり、味は濃厚

全国でも一番水温が低く、日本一潮の流れが速い鳴門海峡に近い養殖場だから、天然ものに引けをとりません

「淡路島3年とらふぐ」1.5kgサイズを丸々1尾の贅沢セットです!

淡路島3年とらふぐの証
お客様に安心・安全をご提供するために全商品に証明書をお付けします。

毎年大人気!

7 兵庫産 限定50尾
淡路島3年とらふぐてっちりセット
原体約1.5kg(4~5人前)
17,800円
(税込19,224円)

くえ鍋

鍋の王様!幻の魚、天然クエ!この冬、最高の贅沢をぜひ。

8 長崎産他
天然本くえ鍋セット
(4~5人前)
19,800円
(税込21,384円)

※7・8のご予約受付は12月20日(水)まで。商品受け渡しは午前10時以降。

トップ自慢の黒毛和牛!サシがとろけるロースをすき焼きで!

9 TOPWORLD 厳選国産牛
宮崎県産
黒毛和牛すき焼きセット
1パック(560g入)(4~5人前)
ロース・赤身スライス各280g入
4,980円
(税込5,378円)

10 TOPWORLD 厳選国産牛
宮崎県産
黒毛和牛堪能セット
1パック(750g入)
肩ロースススライス・モモスライス各100g入・
サーロインステーキ150g入・
ヘレステーキ100g入・
カルビ焼肉用・
モモ赤身焼肉用各150g入
7,980円
(税込8,618円)

トップ自慢の黒毛和牛!絶品の希少部位をたっぷり焼肉でご堪能ください!

11 TOPWORLD 厳選国産牛
宮崎県産
黒毛和牛焼肉盛合せ
1パック(600g入)(4~5人前)
ヒウチ・カイノミ・外バラ・
モモ赤身・モモサイコロ各120g入
4,980円
(税込5,378円)

12 TOPWORLD 厳選国産牛
宮崎県産
黒毛和牛ローススライス
1パック(450g入)(3~4人前)
4,980円
(税込5,378円)

大自然の恵まれた環境でのびのび健康に育てられた絶品のもちぶたをしゃぶしゃぶで!

13 和豚もちぶた
国内産
和豚もちぶたしゃぶしゃぶセット
1パック(800g入)(5~6人前)
和豚もち豚ロース・バラ各種400g入
1,980円
(税込2,138円)

14
アマタケ
岩手がも堪能セット
1パック
鴨ロース150g・モモ140g・鴨だんご入
1,980円
(税込2,138円)

※9~14のご予約受付は12月27日(水)まで。

※お受け取り希望時間につきましては、受付時にサービスカウンターにてお申し付け下さい。※掲載商品はポイント対象外となります。

※数に限りがございますので予定数になり次第締切らせていただきます。※掲載商品の価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。
※商品は掲載写真と多少異なる場合がございます。※シルバー・ゴールド・プラチナ等の10%引きは使用出来ません。(金券「500円」は使用出来ます。)

上慶梅

珠玉の三段重

〈壱の重〉
・海老旨煮
・かれい西京焼
・クリーム水晶　他8品
〈弐の重〉
・ローストビーフ
・いか松笠白焼
・クリームチーズと
フルーツピール
オレンジ添え　他12品
〈参の重〉
・味付オマール海老
・かに爪柚庵焼
・鮑旨煮　他15品

11　3~4人前　計44品　限定8個

Oisix 上慶梅
縦19.5cm×横19.5cm×高さ18.6cm

22,000円（税込23,760円）送料込み

※12月30日（土）ご自宅に冷凍でお届けいたします。

Oisix おせち

有機野菜を中心とした自然派食材の宅配専門店Oisix監修。
素材にこだわり、合成保存料は使用しておりません。

慶梅

和洋折衷二段重

〈壱の重〉
・紅白海老結び
・紅鮭昆布巻
・黒豆煮金粉飾り
他8品
〈弐の重〉
・ローストビーフ
・銀鮭の粕漬焼
・蛸照り焼き
他12品

12　2~3人前　計26品　限定15個

Oisix 慶梅
縦19.5cm×横19.5cm×高さ13.3cm

16,800円（税込18,144円）送料込み

※12月30日（土）ご自宅に冷凍でお届けいたします。

栄福

和の正統派おせち重

〈壱の重〉
・銀鮭西京焼
・浜汐海老
・伊達巻
他10品
〈弐の重〉
・蛸柔煮
・亜麻仁豚の
塩焼豚
・琥珀ふくさ包み
他12品

13　2~3人前　計28品　限定6個

Oisix 栄福
縦約16.7cm×横16.7cm×高さ12.4cm

13,600円（税込14,688円）送料込み

※12月30日（土）ご自宅に冷凍でお届けいたします。

このページのご予約受付は　2023年　12月15日（金）まで　12月30日（土）ご自宅に冷凍でお届けいたします。

浪花三幸

大阪・中之島で50年以上の歴史ある浪花物菜の老舗「三幸」。
その技を受け継いだ、彩り華やかなおせちをお届けします。

〈壱の重〉
・味付数の子・たこ桜煮
・栗きんとん　他12品
〈弐の重〉
・海鮮市松
・海老チリソース
・煮〆れんこん　他9品
〈参の重〉
・スモークチキンのマリネ
・祝えび
・パンプキンサラダ
オレガノ風味　他9品
〈与の重〉
・ロブスター・味付ばい貝
・練乳いちごムース
他8品

8　4~5人前　計50品　限定25個　チルド(冷蔵)

浪花三幸
和洋おせち
四段重
縦19.4cm×横19.4cm×
高さ21.1cm（四段重全体）

22,000円（税込23,760円）

〈壱の重〉
・竹の子含め煮・祝えび
・はも西京焼　他16品
〈弐の重〉
・彩り野菜とチーズの
テリーヌ
・ローストビーフ
・そら豆のムース
他16品
〈参の重〉
・イタリアンソーセージ
・きたの玄米牛の
ビーフシチュー
・抹茶小豆ムース
他12品

9　4~5人前　計53品　限定45個　チルド(冷蔵)

浪花三幸
親子三代おせち
縦22.5cm×横22.5cm×高さ16.0cm
（三段重全体）

16,500円（税込17,820円）

〈壱の重〉
・ローストビーフ
・フカヒレ風魚卵和え
・スモークサーモン
他13品
〈弐の重（2客）〉
・紅白かまぼこ
・祝えび
・丹波黒ぶどう豆
他12品

10　2人前　計31品　限定40個　チルド(冷蔵)

浪花三幸 年越しおせち
縦13.9cm×横27.2cm×高さ12.9cm
（1段2客全体）

11,000円（税込11,880円）

専門店のおせち

千賀屋

三河せんがや 千賀屋

割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、
おせち料理を作り続けて数十年。
千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

トップが味を確かめ信頼する、
専門店の豪華おせちを、どうぞ。

6

2~3人前 計33品 限定60個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製
金千華 三段重
縦13.7cm×横19.6cm×高さ5.3cm

10,800円
(税込11,664円)

〈壱の重〉
・紅鮭昆布巻
・金箔黒豆
・ぱい貝串刺
・祝い海老　他7品
〈弐の重〉
・新緑ふくさ
・あかね真丈
・錦玉子
・たら旨煮　他6品
〈参の重〉
・牛肉ごぼう時雨煮
・寿高野豆腐
・鰆西京焼
・柚子オーロラ　他8品

4

4~5人前 計60品 限定25個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製
彩華千 三段重
縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

21,800円
(税込23,544円)

〈壱の重〉
・ロブスター・蛸小倉煮
・数の子鬱甲漬
・鳥賊黄金焼
　他18品
〈弐の重〉
・紅白祝袋
・はかた地どりのテリーヌ
・ローズサーモン
　他15品
〈参の重〉
・貝雲丹和え・金箔黒豆
・海老紅白奉書
・牛肉とごぼうしぐれ煮
　他16品

7

2~3人前 計25品
限定35個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製
千寿 一段
縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

9,980円
(税込10,778円)

・紅白なます
・いくら醤油漬
・金箔黒豆
・柚子くらげ・蛸小倉煮
・昆布巻
・渋皮付き栗金団
・紅鮭白醤油焼
・紅白祝袋
・数の子鬱甲漬
・祝い海老・伊達巻
・新緑ふくさ
・海老マリネ・錦玉子
・たら旨煮
　他9品

5

3~4人前 計41品
限定50個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製
吉寿千 三段重
縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.3cm

14,980円
(税込16,178円)

〈壱の重〉
・伊達巻・金箔黒豆
・祝い海老
・渋皮付き栗金団
　他11品
〈弐の重〉
・鰆西京焼
・本ずわい蟹爪幽庵焼
・寿高野豆腐
・鳥賊魚卵射込
　他8品
〈参の重〉
・紫芋金団・あわび旨煮
・蛸生姜
・さごしの昆布〆
　他10品

自然なおいしさを追求した、トップオリジナルおせち。

自然本来の味を活かした
こだわりの厳選素材で
親子三代楽しめる
和洋折衷のおせちに
仕上げました。

〈壱の重〉
・黒豆〈金粉〉
・昆布巻き
・鮑ふつくら煮
他11品
〈弐の重〉
・鰆の印籠焼き
・穴子の八幡巻き
・いかの松かさ焼
他11品
〈参の重〉
・合鴨パストラミ
・ローストポーク
・干し柿鳴門
他9品

1 4~5人前 計40品 限定130個 チルド(冷蔵)

トップオリジナル 和洋おせち 参段重

縦19.0cm×横19.0cm×高さ13.5cm

17,800円
(税込19,224円)

トップオリジナルおせち

縁起がいい、
からだにいい、
逸品を詰め合わせて
めでたさを重ねた
おせちです。

〈壱の重〉
・黒豆金箔飾り
・栗きんとん
・有頭海老煮
他8品
〈弐の重〉
・イカの松笠焼き
・鰤照り焼き
・野菜のお煮しめ
他8品

2 3~4人前 計28品 限定200個 チルド(冷蔵)

トップオリジナル 和風おせち 弐段重

縦19.0cm×横19.0cm×高さ9.0cm

13,980円
(税込15,098円)

国産の原料にこだわった
体にやさしいおせちで
清々しい一年を。

〈壱の重〉
・自家製かまぼこ
・車海老の旨煮
・伊達巻〈有精卵使用〉
他8品
〈弐の重〉
・北海道産昆布の宝巻き
・国産えぞあわび煮
・国産渋皮付栗甘露煮
他10品
〈参の重〉
・国産牛のローストビーフ
・鶏の味噌松風
・グリル帆立の
有機バジルソース添え
他9品

3 4人前 計36品 冷凍

トップオリジナル 国産原料のおせち 三段重

縦19.6cm×横19.6cm×高さ5.8cm

23,800円
(税込25,704円)

※こちらの商品は12月30日(土)のみの受け渡しとなります。