

TOP MARKET
WORLD
NATURAL & DELICIOUS

二〇二五年
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

TOP MARKET
WORLD
NATURAL & DELICIOUS

Christmas Cake

トップワールドの
クリスマスケーキ
2024



ご予約特典

クリスマスケーキ
①〜③ご予約の方に
シャンメリー瓶
(360ml)
1本プレゼント!

おせち
ご予約受付 2024年 12月24日(火)まで 商品
受け渡し日 2024年 12月30日(月)・31日(火)

※12月24日(火)以降にはご注文内容の変更・キャンセルは出来ません。ご了承ください。※不明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・プラチナの10%割引券は使用出来ません。(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。)

クリスマスケーキ
ご予約受付 2024年 12月17日(火)まで 商品
受け渡し日 2024年 12月24日(火)・25日(水)

※12月17日(火)以降にはご注文内容の変更・キャンセルは出来ません。ご了承ください。※不明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・プラチナの10%割引券は使用出来ません。(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 アトリエブラヴオー
お菓子販売 ル・プチ・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
ブラヴオー&お菓子販売ル・プチ・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。

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!

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



1 限定60個

ル・プチ・ボヌール
あまおう苺の
クリスマスケーキ

直径約15cm **5,000円**
(税込5,400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。



坂本敬子先生が主催する
「お菓子教室アトリエ
ブラヴオー」。ナッペ上級コース
修了生によるクリスマ
スケーキです。ル・プチ・ボ
ヌールと同様に、全て厳選
された素材のみを使用し
ています。



2 限定20個

アトリエ・ブラヴオー
坂本敬子先生監修
あまおう苺の
デコレーションケーキ

直径
約15cm **4,800円**
(税込5,184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。



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。

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、地元履屋川のお客
様に愛され続けています。

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。

3 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。



確かな技術と
自然素材のおいしさ。

オーナーシェフ 小川康行



かわちブッセでおなじみの
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。

ふんわり焼き上げた無添
加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。



4 限定50個

イグレック・オガワ
ノエル・ブラン **4,000円**
(税込4,320円)

直径約15cm
※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無添
加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
い豊かに仕上げられてい
ます。

5 限定30個

イグレック・オガワ
ノエル・ショコラ **4,500円**
(税込4,860円)

直径約15cm
※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
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。

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。

洋菓子のプロが
心をこめたケーキをご用意。

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 12月24日(火)のみの受け渡し
限定30個

杉家
ノエルモンブラン **3,900円**
(税込4,212円)

直径約15cm
※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。



7 12月24日(火)のみの受け渡し
限定50個

杉家
苺のクリスマスケーキ
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。

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ソースで包み込んだ、グレゴリー・コレ人気No.1チョコレートケーキです。

8 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル アブソリュ
直径約12cm **4,900円**
(税込5,292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莓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。

9 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル プラン
直径約12cm **4,900円**
(税込5,292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。



フランス産KIRIのクリームチーズをたっぷり使い、低温でじっくり湯煎する濃厚なチーズケーキです。敷き詰められたザクザク食感の自家製クランブルと、濃厚なチーズクリームのハーモニーは絶品です。

10 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル フロマージュ
直径約12cm **4,900円**
(税込5,292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。

パティシエ **松浦 孝一**

有馬温泉近くの小高い丘にある、お庭が素敵なお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。



ふわふわ生地にこだわりのクリーム、国産イチゴで丁寧に作った特製のイチゴクリームを愛らしく飾り、こだわりイチゴ農家のコンフィチュールをサンド。極上の口どけです。

11 12月24日(火)のみの受け渡し
限定10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 **4,500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。

旬の食材を活かしたやさしい味わいを。

少人数で楽しむクリスマスにぴったりのデコレーション。甘酸っぱいダブルベリーとパニラムースが相性抜群です。爽やかな色合いで心ときめくクリスマスのお祝い。

12 12月24日(火)のみの受け渡し
限定30個
エレ・モンターニュ
クリスマスフランボワ
3号 直径約9cm **2,800円**
(税込3,024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、2種のチーズをブレンドし、ココのある優しい味わいに、クリーミーでまろやかな口どけとすずっと消える後口の良さが人気のチーズケーキです。

13 12月24日(火)のみの受け渡し
限定10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 **4,300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。

「神戸スイーツポット」は、歴史と港町の風情を色濃く残す神戸の地で、心を込めて「みなさまに愛されるお菓子作り」に励み続けています。

港町・神戸発のロマンあふれる一台。

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

14 12月24日(火)のみの受け渡し
限定70個
神戸スイーツポット
ファンタスティック・
アラカルト **3,500円**
(税込3,780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。



柔らかくしっとり焼き上げたスポンジ生地に莓とピーチを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。

15 12月24日(火)のみの受け渡し
限定40個
神戸スイーツポット
ラ・モンターニュ・
パールノエル
直径約15cm **3,500円**
(税込3,780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。



ふんわり焼き上げたチョコレートスポンジに生チョコクリームとガナッシュクリームをサンドしました。表面は艶やかなグラサージュ仕上げ。素敵なイブを。

16 12月24日(火)のみの受け渡し
限定20個
神戸スイーツポット
Xmasグラサージュ
ショコラ
直径約15cm **3,700円**
(税込3,996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。



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。

カルビス社バター
特選カルビスバター使用
生産量が少なく希少な製造素材。

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。

17 12月24日(火)のみの受け渡し
限定10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 **6,400円**
(税込6,912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コ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。

19 12月24日(火)のみの受け渡し
限定20個
大阪長居 **ボン**
生クリーム5号
直径約15cm **4,800円**
(税込5,184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(火)のみの受け渡し
限定25個
大阪長居 **ボン**
チョコ生5号
直径約15cm **4,800円**
(税込5,184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、ケーキ全体がつつやに輝き、食感トロトロになるナバージュで仕上げました。

20 12月24日(火)のみの受け渡し
限定15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 **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。

北新地
小春や

「小さな春を口元に」
極とろ本わらび餅が
名物の和菓子店です。

和の要素を取り入れた、
美味しさと粋を。

わらび餅の入ったシャンティ
ほうじ茶クリームを和のロー
ル生地で巻きあげた、これぞ
和のクリスマスロールです。

21 12月24日(火)のみの受け渡し
限定15個

北新地・小春や
小春や
クリスマスロール 2,900円
長さ約16cm (税込3,132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。



コーティングと中心部にたっぷりの
生チョコレートを使用。フレッシュな
クリーム、しっとりもちりのスポン
ジとこだわった素材のシンプルな
相性が抜群の美味しさ。

22 12月24日(火)のみの受け渡し
限定15個

北新地・小春や
小春やクリスマス
ロールチョコ
長さ約16cm
3,100円
(税込3,348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。

栗の入ったガナッシュクリームとか
のご豆大納言の入ったガナッシュ
クリームを抹茶スポンジでサンドし、
全体をチョコでコーティングした、
和と洋が融合したクリスマスケーキ
です。

23 12月24日(火)のみの受け渡し
限定15個

北新地・小春や
小春や抹茶
ショコラケーキ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



親子2代パティシエ
林典夫/林慶典

アンリシャルパティシエ創業以来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。



ふわふわのスポンジに国産イチゴを
たっぷり使い、子供たちに喜ばれるサン
タの顔に仕上げました。

24 12月24日(火)のみの受け渡し
限定10個

宝塚 華菓(はなみ)
サンタクリスマス4号
直径約12cm
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。

Rockham
ORIGINAL DIPP
CATERING



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デー
ンクリスマスケーキです。



25 12月24日(火)のみの受け渡し
限定15個

神戸ボックサン
ショコラデー
クリスマス4号
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。



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。

26 12月24日(火)のみの受け渡し
限定10個

神戸ボックサン
生クリーム4号
直径約12cm
4,900円
(税込5,292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。



ご家族と一緒に楽しめる
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)

27 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
3,580円
(税込3,866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。ジュシーで甘酸つ
ぱいベリーの実と、ベリーのおいしさが濃縮された
甘いコンフィチュール、なめらかでコクのあるカス
タードクリーム、風味豊かな生地、それぞれがおい
しく調和しています。

28 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
3,580円
(税込3,866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。



卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉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。

29 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
3,580円
(税込3,866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ものに出品しております。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。

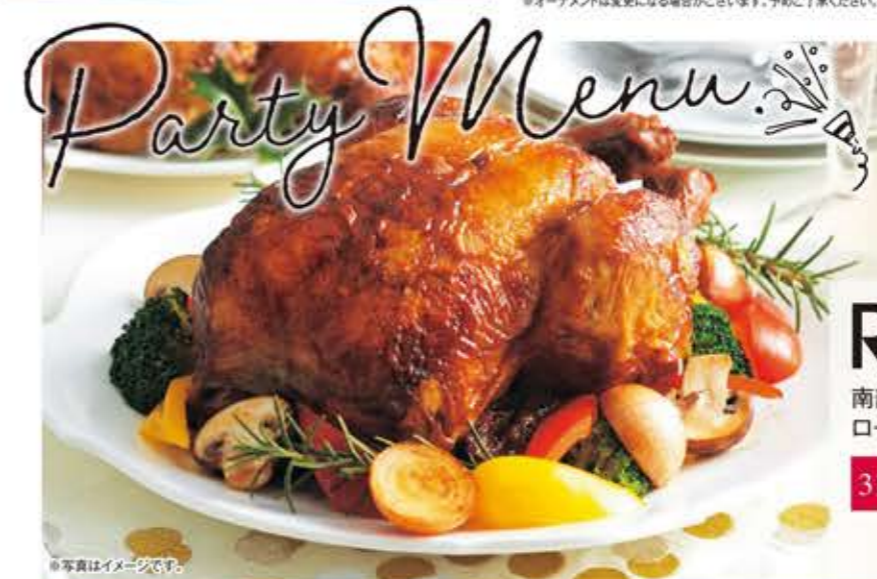


12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめる、クリスマスパ
ーティーに最適なアソートケーキ、タルト、四角いケーキ、カップデ
ザート等、色々な名目のケーキをプチサイズで少しづつ楽しめます。

30 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4x4cm・
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。



パーティーメニューも
トップにおまかせ!

Roast chicken

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!

31 トップ自家製
南部どり丸鶏
ローストチキン1羽
3,000円
(税込3,240円)

Hors d'oeuvre



32 限定50個

みんなで囲むトップ特製オードブル。
聖夜に集う
にぎわいオードブル
1パック(3人前)
3,000円
(税込3,240円)

※内容は変更となる場合がございます。
商品受け渡しは12月24日(火)のみ、午前11時以降。

TAKAKI BAKERY



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。

※ 31 ~ 33 のご予約受付は12月17日(火)まで。31・33 の商品受け渡しは12月24日(火)・25日(水)

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

1 おもてなし 特上にぎり
(7~8人前) **13,800円**
(税込14,904円)

豪華二段で！
大満足の特上ごちそうネタを
うに、いくら、かに、数の子、姿煮八子など
本まぐろ中とろ、あわび、ふぐ、
本まぐろ中とろ、金目鯛、
本くえ、平目、うになど、
豪華旬鮮ネタをたっぷり！

2 厳選にぎり盛り合わせ
(3~4人前) **7,800円**
(税込8,424円)

本まぐろ中とろ、あわび、ふぐ、
本まぐろ中とろを使用、
人気のネタを
盛り込みました。

3 特選にぎり盛り
(3~4人前) **6,000円**
(税込6,480円)

こだわりの
本まぐろ中とろを使用、
人気ネタを
盛り込みました。

4 旬鮮造り盛り
(4~5人前) **5,800円**
(税込6,264円)

トッパが選りすぐった
鮮度抜群のネタを
盛り込みました。

5 本まぐろ中とろ たっぶり舟盛り
(4~5人前) **7,800円**
(税込8,424円)

本まぐろの中とろをたっぷり入れた
贅沢な盛り合わせです。

6 本まぐろ中とろ たっぶり舟盛り
(4~5人前) **6,800円**
(税込7,344円)

8 兵庫産 淡路島 3年とらふぐ てっちり用
原魚約1.5kg (4~5人前) **17,800円**
(税込19,224円)

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。

7 福井産 若狭ふぐ てっちり用
原魚約1.1~1.2kg (3~4人前) **8,000円**
(税込8,640円)

口福をもたらすふぐの王様
若狭ふぐ
ふぐの王様と称される「とらふぐ」。
中でも若狭ふぐは、
冷たい雪どけ水の中で育つため
身が引き締まり旨みたっぷり。
日本最北端の養殖場で育った、
濃厚な旨みの若狭ふぐを
是非ご賞味ください。

年末年始
ご予約承り中
12月30日(月)31日(火)
1月2日(木)3日(金)
商品受け渡し日

9 宮崎県産 黒毛和牛焼肉盛合せ
1パック(約500g) (3~4人前)
ヒウチ・カイノミ・外バラ・
モモ・サイコロ各100g **5,000円**
(税込5,400円)

トッパ自慢の黒毛和牛！
絶品の希少部位をたっぷり
焼肉でご堪能ください！

10 高知県産 土佐あかうし ステーキ堪能セット
12月30日(月)のみの受け渡し
1パック(約700g) **8,000円**
(税込8,640円)

11 宮崎県産 黒毛和牛すき焼きセット
1パック(約500g) (3~4人前)
ロース・モモ赤身各250g **5,000円**
(税込5,400円)

トッパ自慢の黒毛和牛！
サシがとろけるロースを
すき焼きで！

12 宮崎県産 黒毛和牛 ローススライス
1パック(約400g) (2~3人前) **5,000円**
(税込5,400円)

13 宮崎県産 黒毛和牛 肩スライス
1パック(約620g) (4~5人前) **5,000円**
(税込5,400円)

14 宮崎県産 黒毛和牛 肩ローススライス
1パック(約500g) (3~4人前) **5,000円**
(税込5,400円)

15 宮崎県産 黒毛和牛モモ 赤身ステーキ
1パック(6枚) (約600g) **5,000円**
(税込5,400円)

16 宮崎県産 黒毛和牛 サーロインステーキ
1パック(3枚) (約450g) **5,000円**
(税込5,400円)

17 宮崎県産 黒毛和牛 ヒレステーキ
1パック(4枚) (約350g) **6,000円**
(税込6,480円)

※受付締め切り日以降にはご注文内容の変更・キャンセルは出来ません。ご了承ください。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%割引券は使用出来ません。(金券「500円」は使用出来ません。)
※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。(ポイント倍率等の特別ポイント対象外となります。)



上慶梅

珠玉の三段重

- 〈芯の重〉
- ・海老旨煮
- ・紅はるか栗きんとん
- ・焼き湯葉巻
- 他11品
- 〈式の重〉
- ・ローストビーフ
- ・スモークサーモン
- ・シヨコラテリーヌ
- ・金粉飾り
- 他13品
- 〈参の重〉
- ・オマール海老
- ・鮎煮いぐら醤油漬
- 他12品

11 3~4人前 計45品 冷蔵

Oisix 上慶梅 22,800円 送料込み

縦19.5cm×横19.5cm×高さ18.6cm (税込24,624円)

※12月30日(月)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

- 〈芯の重〉
- ・カレイ西京焼
- ・海老旨煮
- ・笹餅こしあん
- 他11品
- 〈式の重〉
- ・ローストビーフ
- ・味付数の子
- ・クリームチーズとフルーツビール
- ・オレンジ添え
- 他13品

12 2~3人前 計30品 冷蔵

Oisix 慶梅 17,500円 送料込み

縦19.5cm×横19.5cm×高さ13.3cm (税込18,900円)

※12月30日(月)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

- 〈芯の重〉
- ・銀鮭西京焼
- ・浜汐海老
- ・伊達巻
- 他10品
- 〈式の重〉
- ・鯖煮
- ・亜麻仁豚の塩焼
- ・琥珀やぐさ包み
- 他12品

13 2~3人前 計28品 冷蔵

Oisix 栄福 14,200円 送料込み

縦16.7cm×横16.7cm×高さ12.4cm (税込15,336円)

※12月30日(月)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 2024年 12月18日(水)まで 12月30日(月)ご自宅に冷凍でお届けいたします。

浪花三幸

浪花三幸

大阪中之島で50年以上の歴史ある浪花惣菜の老舗「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。



8 4~5人前 計58品 限定25個 テルド(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 送料込み

(税込23,760円)

〈芯の重〉

- ・紅白かまぼこ
- ・味付数の子
- ・栗きんとん 他12品

〈式の重〉

- ・ぶり照焼・笹巻だんご
- ・あんず白ワイン煮
- 他11品

〈参の重〉

- ・スモークチキンのマリネ
- ・スモークサーモン
- ・錦糸しゅうまい
- 他10品

〈与の重〉

- ・海老チリソース
- ・イカのアヒーシヨ風
- ・合鴨スモーク
- 他13品



- 〈芯の重〉
- ・丹波黒ぶどう豆
- ・祝えび
- ・ほも西京焼
- 他10品
- 〈式の重〉
- ・彩り野菜とチーズのテリーヌ
- ・ローストビーフ
- ・フランボワーズマカロン
- 他17品
- 〈参の重〉
- ・ミニデミグラスハンバーグ
- ・海老マヨソース
- ・練乳いちごムース
- 他14品

9 4~5人前 計59品 限定45個 テルド(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)

16,650円 送料込み

(税込17,982円)



- 〈芯の重〉
- ・海鮮数子
- ・味付数の子
- ・栗きんとん
- 他9品
- 〈式の重〉
- ・イタリアンソーセージ
- ・スモークサーモン
- ・牛カルビ炭火焼
- 他12品
- 〈参の重〉
- ・祝えび
- ・赤魚みりん焼
- ・竹の子含め煮
- 他10品

10 2~3人前 計40品 限定40個 テルド(冷蔵)

浪花三幸 和洋ミニ三段重

縦15.5cm×横15.5cm×高さ16.0cm (三段重全体)

11,800円 送料込み

(税込12,744円)

千賀屋



創業料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明

千賀屋は、創業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。



- 〈老の重〉
- ・昆布巻・金箔黒豆
- ・祝い海老
- ・数の子鱈甲漬
- 他6品
- 〈武の重〉
- ・紅白なます
- ・焼き帆立
- ・紫芋金団
- ・紅鮭白醤油焼
- 他8品
- 〈参の重〉
- ・烏賊黄金焼・伊達巻
- ・牛肉ごぼう時雨煮
- ・あかね真丈
- 他7品

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)



- 〈老の重〉
- ・ロフスター・鰯西京焼
- ・烏賊魚卵射込
- ・さごしの昆布×
- 他15品
- 〈武の重〉
- ・パストラミビーフ
- ・海老マヨ
- ・海老とフロコリーの
- ・テリイヌ・照焼帆立
- 他16品
- 〈参の重〉
- ・鶏塩焼・金箔黒豆
- ・紅鮭白醤油焼
- ・牛肉とごぼうしぐれ煮
- 他17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)



- ・金箔黒豆
- ・渋皮付き栗金団
- ・いくら醤油漬
- ・牛肉ごぼう時雨煮
- ・柚子鶏つくね
- ・椎茸旨煮・新緑ふくさ
- ・ままかり酢漬け
- ・柚子風味
- ・増生委・伊達巻
- ・祝い海老
- ・数の子鱈甲漬
- ・たら旨煮・錦玉子
- ・海老マリネ
- ・紅鮭白醤油焼
- 他9品

7
2~3人前 計25品 限定50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)



- 〈老の重〉
- ・伊達巻・金箔黒豆
- ・祝い海老
- ・渋皮付き栗金団
- 他11品
- 〈武の重〉
- ・魚の子旨煮
- ・本ずわい蟹爪幽庵焼
- ・あわび旨煮・紅白祝袋
- 他9品
- 〈参の重〉
- ・牛肉ごぼう時雨煮
- ・いくら醤油漬
- ・寿高野豆腐
- ・ローズサーモン
- 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)

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。

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。



- ・(巻の重)
- ・海老
- ・鮑ふつくら煮
- ・いくら
- ・他10品
- ・(次の重)
- ・鱈の印籠焼き
- ・ぶりの照り焼き
- ・笹餅(あんこ入り)
- ・他10品
- ・(参の重)
- ・チキンロール
- ・合鴨バスターミ
- ・スライス
- ・ローストポーク
- ・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
18,000円
 (税込19,440円)

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。



- ・(巻の重)
- ・黒豆金箔飾り
- ・栗きんとん
- ・有頭海老煮
- ・他8品
- ・(次の重)
- ・イカの松笠焼き
- ・鯛照り焼き
- ・野菜のお煮しめ
- ・他8品

2 3~4人前 計28品 限定180個 チルド(冷蔵)
**トップオリジナル
 和風おせち 式段重**
 縦19.0cm×横19.0cm×高さ9.0cm
14,000円
 (税込15,120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。

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

3 4人前 計36品 冷蔵
**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(月)のみの受け渡しとなります。

