

二〇二六年

トップワールド

おせち

年末年始の団らんを美味しく華やかに
トップのごちそう



モットカード会員様限定
ご予約「特典ポイント」進呈!
※「特典ポイント進呈品」は、ポイント倍デー
および通常ポイントは対象外となります。

ご予約特典
000
ポイント

このマークが
目印です!

おせち
ご予約受付 2025年12月24日(水)まで 商品
受け渡し日 2025年12月31日(水)

※12月24日(水)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」は使用出来ます。)

TOP MARKET
WORLD
NATURAL & DELICIOUS

2025

トップワールドのクリスマスケーキ

Christmas Cake



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 2025年12月17日(水)まで 商品
受け渡し日 2025年12月24日(水)・25日(木)

※12月17日(水)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
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&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>



1 12/24(水)受け渡し 限定50個
12/25(木)受け渡し 限定20個

ル・プチ・ボヌール
坂本敬子先生監修
星空いちごの
クリスマスケーキ5号
直径約15cm 6,000円
(税込6,480円)

※オーナメントは変更になる可能性があります。予めご了承ください。

無添加にこだわった
やさしい味わい。

いちごが最も美味しくなる夜明け前に収穫される、
トップで一番人気の「星空いちご」。
地元、京都八幡で採れた鮮度抜群の「星空いちご」を
ふんだんに使用した、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

鮮度抜群の
星空いちご

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。



3 限定60個

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42%で丁寧に仕上
げた逸品です。

イグレックオガワ
ノエル・ブラン5号 4,200円
直径約15cm (税込4,536円)

※オーナメントは変更になる可能性があります。予めご了承ください。



確かな技術と
自然素材のおいしさ。



4 限定30個

しっとりとした焼き上げた無添加ココアスポンジ
生地に、北海道産純生クリーム42%にチョコ
コレートを練り込んだチョコ生クリームで風味
豊かに仕上げた逸品です。

イグレックオガワ
ノエル・ショコラ5号 4,700円
直径約15cm (税込5,076円)

※オーナメントは変更になる可能性があります。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。



5 限定30個 12/24(水)のみの受け渡し

杉家
ノエルモンブラン5号 4,000円
直径約15cm (税込4,320円)

国産小麦とキビ糖を使用した
スポンジに杉家オリジナル
生クリームと淡皮マロンを
サンドし、モンブランクリームを
絞り菓をトッピングしたクリ
スマスケーキです。

※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。

洋菓子のプロが
心をこめたケーキをご用意。



6 限定30個 12/24(水)のみの受け渡し

杉家
母のクリスマス
5号 直径約15cm 4,200円
(税込4,536円)

国産小麦とキビ糖を使用した
スポンジに杉家オリジナル生
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。

※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。

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。
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。

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。

2 限定50個

フリアン
クリスマスショコラ
5号 5,000円
直径約15cm (税込5,400円)

※オーナメントは変更になる可能性があります。予めご了承ください。



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。

まるやかなクレームブリュレを自家製キャラメルとショコラのムースで包み込んだ当店人気No.1のクリスマスケーキです。

7 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・アプソリュ4号
直径約12cm **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。



北海道産フレッシュクリームと国産苺で飾った生クリームムースのショートケーキです。中には甘酸っぱい苺のコンフィを入れました。

8 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・プラン4号
直径約12cm **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。



フランス産キリのクリームチーズとオーストラリア産クリームチーズをブレンドし、低温でじっくり湯煎して焼き上げた濃厚なベイクドチーズケーキです。

9 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・フロマージュ4号
直径約12cm **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。



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。婦人面報のお取り寄せスイーツでも有名です。

旬の食材を活かした やさしい味わいを。



11 12/24(水)のみの受け渡し
限定10個
エレ・モンターニュ
スペシャルクリスマス
ハーフ&ハーフ5号
直径約15cm **6,300円**
(税込6,804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生クリームで口どけ抜群の生デコと、コク深いチョコレートケーキの「ガトーザッパ」。ふたつの味が楽しめる夢のクリスマスケーキです。



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。

10 12/24(水)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 **4,500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。



12 12/24(水)のみの受け渡し
限定15個
エレ・モンターニュ
クリスマス・
ルージュ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。

マダガスカル産バニラビーンズを使用したやさしい甘みのバニラムース。間には甘酸っぱいダブルベリーと、ピスタチオムースが相性抜群のクリスマスケーキです。

13 12/24(水)のみの受け渡し
限定10個
エレ・モンターニュ
クリスマス・
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。

北海道産とフランス産、2種のチーズをブレンドし、コクのある優しい味わいに。クレーミでまろやかな口どけとずっとうろける後口の良さが人気のチーズケーキです。

「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。

淡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「チョコザネ」、爽やかでまろやかなオレンジクリーム「オレンジ」、苺たっぷりクリスマスの定番「ストロベリー」、人気の4種類アソートセットです。



14 12/24(水)のみの受け渡し
限定80個
神戸スイーツポット
ファンタスティック・
アラカルト **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。



15 12/24(水)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5号
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。



16 12/24(水)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。

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。

17 12/24(水)のみの受け渡し
限定5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 **6,500円**
(税込7,020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。



18 12/24(水)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 **4,900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。

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。



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。

19 12/24(水)のみの受け渡し
限定10個
大阪長居 ボン
チョコ生5号
直径約15cm **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。



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 12/24(水)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 **4,300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。

お菓子の店 KAZU

オーナーシェフ 真鍋 明宏

歴史を大切にしながら新しい文化を育む街「宝塚」で毎日心を込めてお菓子を作っています。



21 12/24(水)のみの受け渡し 限定10個

宝塚 KAZU
生クリームスクエア 3,900円
約12cm (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。

宝塚 華葉

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年間、父と京都の名店で修業を積んだ息子の親子パティシエです。

サンタの顔をユニークなデザインで仕上げました。ふわふわのスポンジに国産イチゴをサンドした生クリームケーキです。

23 12/24(水)のみの受け渡し 限定10個

宝塚 華葉
クリスマスサンタ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。

創業 寛政元年
京都 宇治
辻利兵衛本店



25 限定20個

辻利兵衛本店
宇治抹茶
もんぶらんけーき 4,000円
5号 直径約15cm (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。

しっとりしたスポンジケーキの間に、いちごと北海道産の生クリームをたっぷりサンドした1番の人気商品です。

HIRO

有名デパートにも店を構え、大阪・兵庫にも多数直営店舗を持つコーヒー専門店です。



22 12/24(水)のみの受け渡し 限定20個

ヒロコーヒー
ヒロ大黒濃厚
クリスマスチョコケーキ
長さ約16.5cm 2,500円
(税込2,700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。

FUJIYA
FUJIYA CO., LTD.



24 12/24(水)のみの受け渡し 限定12個

不二家
クリスマスプチケーキ
アソート 3,600円
スクエア約4×4cm・タルト約4.5cm・カップ約5.5cm (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。

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。

RR
RIHGA ROYAL HOTELS



26 限定20個

リーガロイヤルホテル
イタリア栗の
モンブラン5号 4,000円
直径約15cm (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。

イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。

TAKAKI BAKERY

特定アレルギー不使用ケーキから、アソートタイプまで。



27 12/24(水)のみの受け渡し 12/9(火)まで 限定80個

タカキベーカリー
Xmas
ファミリーアソート 3,800円
直径約18cm (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。

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。苺クリーム、チョコ、デンマークチーズ、抹茶、ベリームース、チョコムース、マロン、フルーツ(黄桃&ラズベリー)。



28 12/24(水)のみの受け渡し 12/9(火)まで 限定30個

タカキベーカリー
4種のベリーの濃厚チーズケーキ
直径約11.5cm 3,200円
(税込3,456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。



29 12/24(水)のみの受け渡し 12/1(月)まで 限定20個

タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わない
ケーキ 3,600円
直径約15cm (税込3,888円)

※オーナメントは変更になる可能性がございます。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・そば・落花生・くるみ・えび・かにアレルギーについて検査したものに抽出しております。※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキの食感が異なりますので、ご了承ください。



※写真はイメージです。

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。

30 南部どり丸鶏
ローストチキン 3,000円
1羽 (税込3,240円)

Hors d'oeuvre

※写真はイメージです。



みんなで囲む
トップ特製オードブル。

31 クリスマスオードブル
1パック(3人前) 3,800円
(税込4,104円)

※内容は変更になる場合がございます。商品受け渡しは午前11時以降。

TAKAKI BAKERY



32 12/24(水)のみの受け渡し 12/1(月)まで 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 2,500円
(税込2,700円)

※パイが割れ、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・31のご予約受付は12月17日(水)まで。商品受け渡しは12月24日(水)・25日(木)

ご予約特典 000ポイント
 このマークが目印です！
 ご予約「特典ポイント」進呈！

迎春の宴を美味しく

年未年始 トップのごちそう

華やかに彩るごちそうメニュー

トップの宮崎和牛はすべて4等級以上に指定しています。

1 **ご予約特典 500ポイント**
 おもてなし 特上にぎり (2段) 7~8人前 **15,000円** (税込16,200円)
 国産 本まぐろ使用

本まぐろ大とろ、中とろ、あわび、ふぐ、うに、いくら、かに、数の子、姿煮穴子など

2 **ご予約特典 250ポイント**
 厳選にぎり 盛り合わせ 9,800円 (税込10,584円) 5~6人前
 本まぐろ中とろを 使用した、人気ネタの 盛り合わせ
 豪華新鮮ネタ 本まぐろ使用

3 **ご予約特典 250ポイント**
 特選にぎり盛り 6,000円 (税込6,480円) 3~4人前
 国産 本まぐろ使用

4 中とろ、活鯛、寒ブリ、活平目、サーモン、シマアジが入ったトップおすすめの盛り合わせです。

5 本まぐろ中とろがたっぷり入った 贅沢な盛り合わせです。

6 活鯛、伊勢海老を盛り付けた 見た目も豪華な盛り合わせです。

祝彩造り盛り

4 ●梅 約5~6人前 **6,000円** (税込6,480円) **ご予約特典 250ポイント**

5 ●竹 約5~6人前 限定50個 **8,000円** (税込8,640円) **ご予約特典 250ポイント**

6 ●松 約6~7人前 限定20個 **13,800円** (税込14,904円) **ご予約特典 500ポイント**

7 **ご予約特典 250ポイント**
 ぶりしゃぶしゃぶ用 (養殖) 約5~6人前 **8,000円** (税込8,640円)

8 **ご予約特典 500ポイント**
 限定50尾 兵庫産 淡路島 3年とらふぐ てっちり用 原魚約1.5kg (約3~4人前) **17,800円** (税込19,224円)
 ご予約受付 12/25(木)まで

3年とらふぐ (淡路島)

9 **ご予約特典 250ポイント**
 福井産 若狭ふぐ てっちり用 原魚約1.1~1.2kg (約2~3人前) **9,800円** (税込10,584円)
 ご予約受付 12/25(木)まで

日本最北の養殖ふぐ 若狭ふぐ

希少部位や王道のカルビ・モモなど宮崎和牛を堪能できる盛り合わせです。

10 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛焼肉 盛り合わせ 約400g **4,800円** (税込5,184円)
 ※部位は入荷状況により変更になります。

11 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛焼肉 まるごと堪能セット 約800g **9,800円** (税込10,584円)
 ※部位は入荷状況により変更になります。

12 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛 ローススライス 約400g **6,800円** (税込7,344円)

13 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛 すき焼きセット (ロース・モモ) 約500g **6,800円** (税込7,344円)

14 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛 肩ローススライス 約500g **6,800円** (税込7,344円)
 4等級以上のモモ部位に厳選しました。 厚みの違う3種盛りで味わいをお楽しみください。

15 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛 赤身スライス (肩またはモモ) 約600g **6,800円** (税込7,344円)
 王道のステーキ部位を食べ比べできる 堪能セットです。

16 **ご予約特典 250ポイント**
 12月31日(水)・1月3日(土)のみの受け渡し
 トップオリジナル 黒毛和牛ふわりとろ ローストビーフ堪能セット 約300g **3,800円** (税込4,104円)
 ※門真・牧野では取り扱っておりません。

17 **ご予約特典 250ポイント**
 岩手県産 岩手がも 堪能セット 1パック(約4人前) **3,800円** (税込4,104円)
 飼育期間中、合成抗菌剤・抗生物質フリー

18 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛ごちそう ステーキセット (ロース・ヒレ・モモ) 約360g **5,800円** (税込6,264円)

19 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛ヒレステーキ 3枚(約300g) **5,800円** (税込6,264円)

20 **ご予約特典 250ポイント**
 宮崎県産 黒毛和牛 サーロインステーキ 3枚(約450g) **6,800円** (税込7,344円)

ご予約受付 12/27(土)まで 受け渡し日 12/31(水)・1/2(金)・3(土)・4(日)

※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。)
 ※「特典ポイント進呈品」は、ポイント倍率および通常ポイントは対象外となります。



珠玉の三段重

上慶梅

芯の重
海老旨煮・紅はるか栗きんとん
黒豆煮他計13品

式の重
ローストビーフ・スモークサーモン
シヨラテリーヌ他計16品

参の重
オマール海老・鮑煮
いくら醤油漬け他
計14品

11 3~4人前 41品目 冷凍

Oisix 上慶梅

縦19.5cm×横19.5cm×高さ18.6cm

22,796円 送料込み
(税込24,620円)

※12月30日(火)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。



和洋折衷三段重
上慶梅

芯の重
カレイ・西京焼
海老旨煮
笹餅・ごあん他
計13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
計16品

12 2~3人前 29品目 冷凍

Oisix 上慶梅

縦19.5cm×横19.5cm×高さ13.3cm

17,491円 送料込み
(税込18,890円)

※12月30日(火)ご自宅に冷凍でお届けいたします。



和の正統派おせち重
栄福

芯の重
銀鮭・西京焼
浜沙海老
伊達巻他
計13品

式の重
鮎煮
華麻仁豚の塩焼豚
琥珀・くさ包み他
計15品

13 1~2人前 28品目 冷凍

Oisix 栄福

縦16.7cm×横16.7cm×高さ12.4cm

14,204円 送料込み
(税込15,340円)

※12月30日(火)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 2025年 12月12日(金)まで

12月30日(火)ご自宅に冷凍でお届けいたします。

味遊心

歴史が育んだ、浪花物産の老舗「三幸」の技を受け継いでいます。

芯の重
紅白かまぼこ・味付数の子
栗きんとん他
計15品

式の重
ぶり照焼・祝えび
あんず白ワイン煮他
計14品

参の重
合鴨スモーク
スモークサーモン
錦糸しゅうまい他
計16品

号の重
海老チリソース
笹巻だんご
イカのアービッシュ風他
計15品

8

4~5人前 60品目

限定15個 チルド(冷蔵)

味遊心
祝彩雅宴(和洋おせち四段重)

縦19.4cm×横19.4cm×高さ21.1cm
(四段重全体)

23,000円
(税込24,840円)



芯の重
丹波黒ごぼう豆
祝えび・たこ照焼他
計22品

式の重
彩り野菜とチーズのテリーヌ
ローストビーフ
フレンチワーズ・マカロン他
計20品

参の重
ミニデミグラスハンバーグ
海老マヨソース
抹茶ロールケーキ他
計18品

9 4~5人前 60品目 限定50個 チルド(冷蔵)

味遊心
親子三代おせち(和洋三段重)

縦22.5cm×横22.5cm×高さ16cm
(三段重全体)

17,500円
(税込18,900円)

芯の重
錦市松・味付数の子
栗きんとん他
計12品

式の重
イタリフレッシュセージ
スモークサーモン
鶏の塩焼他
計14品

参の重
祝えび・はも西京焼
竹の子詰め煮他
計14品

10

2~3人前 40品目 限定40個 チルド(冷蔵)

味遊心 星彩
(和洋ミニ三段重)

縦15.5cm×横15.5cm×高さ16cm

11,800円
(税込12,744円)





千賀屋

三河せんがや
千賀屋



創業料理千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明

千賀屋は、創業料理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届けます。



- 忘の重
・昆布巻・金箔黒豆
・祝い海老
・数の子・鰯・甲子漬他
計12品
- 式の重
・紫芋金団
・焼き鯛立・あかね真丈
・錦玉子他
計10品
- 参の重
・紅鮭白醬油焼・伊達巻
・牛肉・ほうとう・時雨煮
・椎茸旨煮他
計11品

6
2~3人前 33品目 限定50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)

- 忘の重
・ロブスター
・数の子・鰯・甲子漬
・烏賊・魚卵・射込
・ささきの昆布・他
計20品
- 式の重
・鶏塩焼・海老・マヨ
・祝い海老・あわび旨煮他
計16品
- 参の重
・糖漬京焼・金箔黒豆
・紅鮭白醬油焼
・牛肉・ほうとう・しぐれ煮他
計23品

4
4~5人前 59品目 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)



- 忘の重
・伊達巻・金箔黒豆
・祝い海老
・洗皮付き栗金団他
計15品
- 式の重
・魚の子旨煮
・本すい・蟹爪・雨庵焼
・若桃甘露煮
・烏賊・松登・白焼他計13品
- 参の重
・あかにし貝旨煮
・いくら・醬油漬
・寿高野豆腐
・ローズサーモン他
計13品

7
2~3人前 25品目 限定45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)

- 忘の重
・伊達巻・金箔黒豆
・祝い海老
・洗皮付き栗金団他
計15品
- 式の重
・魚の子旨煮
・本すい・蟹爪・雨庵焼
・若桃甘露煮
・烏賊・松登・白焼他計13品
- 参の重
・あかにし貝旨煮
・いくら・醬油漬
・寿高野豆腐
・ローズサーモン他
計13品

5
3~4人前 41品目 限定30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
14,900円
(税込16,092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。

ご予約特典
000
ポイント
このマークが目印です！
ご予約「特典ポイント」進呈！



2 3人前 25品目 限定110個 予約特典
トップオリジナル
和風おせち 二段重
縦19cm×横19cm×高さ9cm
15,000円
(税込16,200円)
ご予約特典
300
ポイント

志の重
黒豆金箔飾り
栗きんとん
有明海老煮他
計13品
式の重
イカの松笠焼き
鱈照り焼き
野菜のお煮しめ他
計12品

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。



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。



志の重
アワビとわかめ煮
いくら
長寿海老他
計14品
式の重
ブリの照焼
鱈の印籠煮し
煮しめ他
計14品
参の重
ローストポーク
チキンロール
スモークサーモン他
計13品

1 4~5人前 41品目 限定110個 予約特典
トップオリジナル
和洋おせち 三段重
縦19cm×横19cm×高さ13.5cm
19,800円
(税込21,384円)
ご予約特典
500
ポイント



国産の原料にこだわった
身体にやさしいおせちで
清々しい一年を。
3 4人前 36品目 限定10個 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)
ご予約特典
500
ポイント
※こちらの商品は12月30日(火)のみの受け渡しとなります。

志の重
自家製かまぼこ
車海老の旨煮
伊達巻(有精卵使用)他
計11品
式の重
北海道産昆布の宝巻き
国産えぞあわび煮
国産淡皮付栗甘露煮他
計13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
計12品