

おせち

トップワールド

二〇二七年

TOP MARKET
WORLD

TOP MARKET
WORLD



トップの
ごちそう
年々始めの団らんを
美味しく華やかに



おせち 2026年12月24日(木)まで 商品 2026年12月31日(木)
ご予約受付 受け渡し日

※12月24日(木)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。)

Christmas Cake

トップワールドの
クリスマスケーキ
2026



ご予約特典

クリスマスケーキ①～②
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 2026年12月17日(木)まで 商品 2026年12月24日(木)・25日(金)
ご予約受付 受け渡し日

※12月17日(木)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>

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。

1

12/24(木)受け渡し 限定30個
12/25(金)受け渡し 限定20個

ル・プティ・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。

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



小さな洋菓子工房がつくる
こだわり素材のケーキ。



素材にこだわり、安心して食べられるクリスマスケーキです。国産小麦、バター100%、純生クリームを
使用し、国産苺とラフランスを合わせました。飾りは人気の手づくりクッキーとサンタチョコです。

スイーツ工房
れんげそう



オーナーパティシエ 渡部 人美

スイーツ工房れんげそうは、大阪府枚
方市にある小さな洋菓子工房。
古民家を改装した木のぬくもりあふれ
るお店には、季節の素材をふんだんに
使った生菓子や地域の食材とコラボし
たお菓子などが並びます。

受け渡しは各日午前10時以降となります。

2

12/24(木)受け渡し 限定10個
12/25(金)受け渡し 限定10個

れんげそう
全部食べられる！
れんげそうの
クリスマスケーキ
5号 5,092円
直径約15cm (税込5,500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。

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。

3 限定60個

イグレックオガワ
ノエル・プラン
5号直径約15cm

4,400円
(税込4,752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。

しっとり焼き上げた無添加ココア
スポンジ生地と、北海道産純生ク
リーム42%にチョ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。

4 限定30個

イグレックオガワ
ノエル・ショコラ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可能性があります。予めご了承ください。



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。



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。



国産小麦を使用したスポンジに、
ショコラクリームをサンドした
シンプルなチョコレートケーキです。

5

12/24(木)のみの受け渡し
限定30個

杉家
ショコラクリスマス
5号 3,500円
直径約15cm (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。
※ローソクは付いておりません。



国産小麦、きび糖、砂糖を使用
し、いちごコンポート、白桃
をサンドしたクリスマスケーキ
です。

6

12/24(木)のみの受け渡し
限定30個

杉家
苺のクリスマス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。
※ローソクは付いておりません。

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。

7 限定50個

フリアン
クリスマスショコラ
5号 4,630円
直径約15cm (税込5,000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。

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。

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。

8 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・アプソリュ
4号 5,200円
直径約12cm (税込5,616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。



9 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・ブラン4号 5,200円
直径約12cm (税込5,616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。



10 限定50個
グレゴリー・コレ
ノエル・フロマージュ4号 5,200円
直径約12cm (税込5,616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バイクドチーズケーキです。

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。

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。

13 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

大阪長居 ボン
生クリーム4号
直径約12cm
4,700円
(税込5,076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、食感はトロトロになるナバージュで仕上げました。

15 12/24(木)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 4,900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。



14 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個
大阪長居 ボン
チョコ生4号 4,700円
直径約12cm (税込5,076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。



16 12/24(木)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。

アンリシャルバンティエ創業以来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。

こだわりの厳選素材を、 とっておきのおいしさで。



ふわふわ食感のシフォンケーキをベースに北海道産の生クリームをふんだんに使用し、甘酸っぱい国産イチゴとホワイトチョコをトッピングしました。

11 12/24(木)のみの受け渡し
限定10個
宝塚 華菓
シフォン
クリスマス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。



ふわふわ食感のシフォンケーキをベースに北海道産のチョコクリームをふんだんに使用し、甘酸っぱい国産イチゴとホワイトチョコをトッピングしました。

12 12/24(木)のみの受け渡し
限定10個
宝塚 華菓
チョコシフォン
クリスマス
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。

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。

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とサンドした1番の人気商品です。

17 12/24(木)のみの受け渡し
限定15個

宝塚 KAZU
生クリームスクエア
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。

歌劇の街・宝塚より、 真心込めたやさしい味わい。

ビターチョコと北海道産バター・生クリームをたっぷり使った、濃厚でしっとりした一品です。

18 12/24(木)のみの受け渡し
限定10個

宝塚 KAZU
クラシックショコラ
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。

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。



※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。

19 12/24(木)のみの受け渡し
限定25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
2,800円
(税込3,024円)

世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルです。

カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



21 12/24(木)のみの受け渡し
限定15個

ホテルオークラ
キャラメルダブル
ナッツショコラ
5号
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。
※ローソクは付いておりません。

創業
明治元年
京都・宇治
辻利兵衛本店

萬延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。常に宇治抹茶の可能性を追求し、お客様に熱い支持をいただいています。



23 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき
5号 直径約14.5cm
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。※ローソクは付いておりません。

辻利兵衛本店の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや果を挟みました。

GINZA
Cozy Corner
銀座 コージーコーナ
since 1948

1948年に東京銀座に開業した銀座コージーコーナーは、全国に約400店舗展開するスイーツショップです。すべての人をスイーツで笑顔に。

キャラメルミルクレープ、
苺ショート、チョコレート
ケーキ、苺ショコラケーキ、
抹茶のシフォン、
レアチーズ。
6種類の味が
楽しめるアソート
デコレーション。



20 12/24(木)のみの受け渡し
限定30個

銀座コージーコーナー
6つのクリスマスアソート
5号 直径約15cm
3,334円
(税込3,601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。

町村農場
MACHIMURA FARM

大正6年(1917年)創業。北海道江別市の大規模農場。農場の牛たちが生産する有機肥料を基本に栄養たっぷりの草を食べた乳牛からとれる牛乳は、新鮮なうちに食卓に届けられています。

町村農場自家産のクリームチーズを
贅沢に使用した2層のチーズケーキです。

22 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

町村農場
農場のダブル
フロマージュ
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。
※ローソクは付いておりません。

RR
RIHGA ROYAL HOTELS

長年にわたり大阪を代表する格調高い大型高級ホテルとして、国内外にその名を知られている。1935年創業以来、伝統と格式が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えします。



24 12/24(木)のみの受け渡し
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
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。※ローソクは付いておりません。

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

25 12/24(木)のみの受け渡し
限定60個

タカキベーカリー
Xmas
ファミリーアソート
6号
直径約18cm
4,000円
(税込4,320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。



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

27 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

タカキベーカリー
卵・乳・小麦を
使わないケーキ5号
直径約15cm
3,600円
(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・かににアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキの食感が異なりますので、ご了承ください。

Party
Menu



※写真はイメージです。

みんなで囲む
トッピング特製オードブル。

Hors d'oeuvre

※写真はイメージです。



ローストビーフたっぷりの
贅沢なオードブル
・予約限定!宮崎和牛の
ふわりローストビーフ
・純粋米黒酢のこくうま肉団子
・南部どりあぶり焼きチキン
・なつかしポテトサラダ など

30 カタログ限定品

聖夜のごちそう
クリスマスオードブル
1パック(4~5人前)
4,480円
(税込4,838円)

※内容は変更となる場合がございます。
午前11時以降の受け渡し



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。

31 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

タカキベーカリー
特製ビーフシチューパイ
(赤ワイン仕込み)
直径約15cm
2,700円
(税込2,916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。

クリスマスパーティーの食卓を華やかに
演出する、真っ赤なベリーのケー
キです。
ジュシーで甘酸っぱいベリーの
果実と、なめらかなベリームース、
つややかなゼリー。それぞれの味わい
食感がおいしく調和しています。



26 12/24(木)のみの受け渡し
限定20個

タカキベーカリー
真っ赤にきらめく
ベリーのケーキ4号
直径約12cm
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。

FUJIYA
©2026 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。

28 12/8(火)まで
限定12個

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

パーティーメニューも
トッピングにおまかせ!

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。

Roast chicken

29 南部どりまるごと
ローストチキン
1羽

ご予約特典
100
ポイント

3,980円
(税込4,298円)

※29・30のご予約受付は12月17日(木)まで。商品受け渡しは12月24日(木)・25日(金)

すべてのお寿司・お刺身に本まぐろ使用

本まぐろ使用

うに、いくら、かに、数の子、姿煮六子など

本まぐろ大とろ、中とろ、あわび、ふぐ、



おの重 刺身盛り合わせ
本まぐろ中とろ、あわび、しまじ、真鯛など
式の重 にぎり盛り合わせ
本まぐろ大とろ・赤身、うに、いくら、数の子など
参の重 寿司詰め合わせ
特選さば棒寿司、本ずわいがに棒寿司、
煮穴子棒寿司、特選上巻

限定30個 カタログ限定品

4 海のごちそう三段重 6~7人前

13,800円
(税込14,904円)

福井産
若狭ふぐてっちり用
原魚約1.1~1.2kg(約2~3人前)

ご予約受付 12/20日まで

9,800円
(税込10,584円)

本くえ、本まぐろ中とろ、金目鯛、平目、
うになど、豪華新鮮ネタ



カタログ限定品

2 厳選にぎり盛り合わせ 3~4人前

9,800円
(税込10,584円)

本まぐろ中とろを使用した、人気ネタの盛り合わせ



ご予約特典
100
ポイント

3 特選にぎり盛り 3~4人前

6,800円
(税込7,344円)

活鯛、伊勢海老を盛り付けた見た目も豪華な盛り合わせ



5 限定15個 カタログ限定品

祝彩造り盛り「極」 6~7人前

13,800円
(税込14,904円)

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



6 カタログ限定品

祝彩造り盛り「華」 5~6人前

6,000円
(税込6,480円)

年末年始

トップのごちそう

迎春の宴を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。



雅

カタログ限定品

9

ロース、ヒレはもちろん、希少部位を厳選した
宮崎和牛をまるごとご堪能いただけます。

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛焼肉用「雅」
約600g

9,800円
(税込10,584円)

彩

カタログ限定品

10

霜降り部位とあっさりとした赤身部位を
厳選した紅白セット

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛焼肉用「彩」
約400g

5,980円
(税込6,458円)



※写真はイメージです。



雅

カタログ限定品

11

上質な脂質を厳選したロース・肩ロースで
すき焼きをご堪能いただけます。

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛すき焼き用「雅」
約600g

9,800円
(税込10,584円)

彩

カタログ限定品

12

霜降り部位とあっさりとした赤身部位を
厳選した紅白セット

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛すき焼き用「彩」
約300g

3,980円
(税込4,298円)

雅

カタログ限定品

13

ステーキにおすすめの3大部位(サーロイン・ヒレ・モモ)を
食べ比べいただけます。

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛ステーキ用「雅」
5枚(約600g)

9,800円
(税込10,584円)

彩

カタログ限定品

14

霜降り部位とあっさりとした赤身部位を
厳選した紅白セット

肉質4等級以上指定買い
宮崎和牛ステーキ用「彩」
4枚(約400g)

5,980円
(税込6,458円)



※写真はイメージです。

若狭ふぐ

日本最北の養殖ふぐ

ご予約特典
200
ポイント

8 限定50個

兵庫産
淡路3年とらふぐ
てっちり用
(証明書付)
原魚約1.5kg(約3~4人前)

17,800円
(税込19,224円)

ご予約受付 12/20日まで

毎年大人気の淡路のブランドふぐ
3年とらふぐ
淡路島

ご予約受付 12/27日まで 受け渡し日 12/31(木)・1/2(土)・3(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。)
※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。)



珠玉の三段重

上慶梅

Oisix おせち

11

3~4人前 41品目 冷凍

Oisix 上慶梅

約縦19.5cm×横19.5cm×高さ18.6cm

24,056円 送料込み
(税込25,980円)

※12月30日(水)ご自宅に冷凍でお届けいたします。

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いません。



和洋折衷二段重

上慶梅

- 芯の重
・ほたて煮・伊達巻
・笹餅こしあん 計13品
- 式の重
・ローストビーフ・味付数の子
・ショコラテリーヌ 計16品

12 2~3人前 29品目 冷凍

Oisix 上慶梅

約縦19.5cm×横19.5cm×高さ13.3cm

18,500円 送料込み
(税込19,980円)

※12月30日(水)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・鰯昆布巻
・伊達巻 計11品
- 式の重
・栗きんとん・琥珀ふくさ包み
・紅白なます 計16品

13 1~2人前 27品目 冷凍

Oisix 栄福

約縦16.7cm×横16.7cm×高さ12.4cm

14,796円 送料込み
(税込15,980円)

※12月30日(水)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 2026年 12月11日(金)まで

12月30日(水)ご自宅に冷凍でお届けいたします。

- 芯の重
・紅白かまぼこ・味付数の子
・栗きんとん 計18品
- 式の重
・ぶり照焼・祝えび
・さつまいも甘露煮 計14品
- 参の重
・スモークサーモン・海老マヨソース
・たこの甘酢マリネ 計15品
- 与の重
・合鴨スモーク・錦糸しゅうまい
・豚角煮 計16品

8

4~5人前 63品目

限定15個 チルド(冷蔵)

味遊心

祝彩雅宴

和洋四段重

縦19.4cm×横19.4cm×高さ21.1cm
(四段重全体)

23,000円
(税込24,840円)



味遊心



歴史が育んだ、浪花惣菜の老舗「三幸」の
技を受け継いでいます。



- 芯の重
・栗きんとん・丹波黒ぶどう豆・祝えび 計24品
- 式の重
・ローストビーフ・スモークサーモン
・鶏の塩麹焼 計20品
- 参の重
・錦糸しゅうまい・海老チリソース・子持いか
計21品

9

4~5人前 65品目

限定50個 チルド(冷蔵)

味遊心

新春万福

縦19.5cm×横25.5cm×高さ16cm(三段重全体)

17,500円
(税込18,900円)

- 芯の重
・伊達巻・ぶり照焼・栗きんとん 計21品
- 式の重
・彩り野菜とチーズのテリーヌ
・スモークサーモン・たこの甘酢マリネ 計18品

10

2~3人前 39品目

限定40個 チルド(冷蔵)

味遊心

風光

和洋二段重

縦19.4cm×横19.4cm×高さ11.9cm(二段重全体)

11,800円
(税込12,744円)



千賀屋



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明

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。

壺の重

・湯葉旨煮・丹波黒大豆蜜煮・祝い海老
・数の子鼈甲漬 他 計12品

式の重

・紅白なます・柚子鶏つくね
・牛肉ごぼう時雨煮・あかね真丈 他 計11品

参の重

・昆布巻・伊達巻・たら旨煮
・錦玉子 他 計10品

壺の重

・ロブスター・数の子鼈甲漬・烏賊魚卵射込
・さごしの昆布め 他 計20品

式の重

・魚の子旨煮・鰯西京焼・海老マヨ
・祝い海老・あわび旨煮 他 計19品

参の重

・紅鮭白醬油焼・牛肉ごぼう時雨煮
・あんず蜜煮・紅白なます 他 計22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 和風三段重 11,000円

縦13.7cm×横19.6cm×高さ5.3cm

(税込11,880円)

4

4~5人前 61品目 限定25個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製

彩華千 和洋折衷三段重 22,500円

縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

(税込24,300円)

壺の重

・伊達巻・丹波黒大豆蜜煮・祝い海老
・渋皮付き栗金団 他 計15品

式の重

・紅白なます・本ずわい蟹爪幽庵焼
・若桃甘露煮・烏賊松笠白焼 他 計14品

参の重

・たら旨煮・錦玉子・寿高野豆腐
・ローズサーモン 他 計14品

7

2~3人前 27品目 限定45個 チルド(冷蔵)

千賀屋謹製

千寿 和風一段

縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

9,980円

(税込10,778円)

5

3~4人前 43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

15,300円

(税込16,524円)

専門店のおせち
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。

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。



- 壺の重
・黒豆金箔飾り・栗きんとん
・長寿海老 他 計12品
- 式の重
・イカの松笠焼き・ブリの照り焼
・煮しめ・貝柱の甘露煮 他 計16品

2
3人前 28品目
限定110個 チルド (冷蔵)
トップオリジナル
和風おせち 二段重 15,000円
縦19cm×横19cm×高さ9cm
(税込16,200円)

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。



- 壺の重
・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
・国産渋皮付栗甘露煮 他 計13品
- 参の重
・国産牛のローストビーフ・鶏の味噌松風
・グリン帆立の有機バジルソース添え 他 計12品

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 25,800円
縦19.6cm×横19.6cm×
高さ5.8cm
(税込27,864円)

※こちらの商品は12月30日(水)のみの受け渡しとなります。

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。



- 壺の重
・アワビやわらか煮・イクラ
・長寿海老 他 計14品
- 式の重
・ブリの照り焼・鰯の印籠蒸し
・福寿笹餅 他 計14品
- 参の重
・ローストビーフ・スモークサーモン
・ローストポーク 他 計13品

1
4~5人前 41品目 限定110個 チルド (冷蔵)
トップオリジナル
和洋おせち 三段重 19,800円
縦19cm×横19cm×高さ13.5cm
(税込21,384円)