ご予約承り中

12月10日（火）までのご予約で 早期割引実施中！

早割 5%OFF

このマークが、早割対象商品です。
対象外の商品も一部ございます。

ご注文受付時間 各店舗 開店～午後6時まで

商品のご注文は各店舗のサービスカウンターにて承っております。お気軽にお声掛け下さい。
※承り期間は各商品により異なりますのでご注意下さい。※商品代金はご予約お申し込み時に頂戴いたします。

■ご案内とおことわり
- ●掲載商品のご予約は各店サービスカウンターにて承ります。
- ●予約期間を過ぎてからのキャンセル・変更は出来ませんのでご容赦願います。
- ●予約商品につき「早割」以外での各種割引企画等では対象外となります。
- ●いずれの商品もイメージ写真を使用しております。一部内容の変更が有る場合もございますので予めご了承下さい。
- ●いずれの商品も数に限りがございます。ご予約期間内でも売り切れの節はご容赦下さい。
- ●お渡し時間のご指定が出来る商品につきましては、当日の午後6時までとさせて頂きます。
- ●お渡し日を過ぎても商品のお引取りが無い場合、且つご連絡が無い場合はキャンセル扱いとさせて頂きます。（代金のご返金は出来ません。）
- ●宅配商品を除き、商品のお渡しは申し込み店舗になります。（別途宅配のご依頼は承っておりません。）
- ●宅配商品につきましては交通事情などにより、指定の期日に配達出来ない場合がございますので、ご理解ご了承の上でお申し込み下さい。

★消費税の計算上、販売価格や購入点数によって消費税に差が出る場合がございます。
★お申し込み時にお客様から頂いた個人情報は、商品の配達やご連絡等のみに利用させて頂きます。お客様の同意なく業務委託先以外の第三者に情報開示及び提供することはございません。（法令等により開示を求められた場合を除く。）

おせちの宅配承ります

- ●送料は各種割引の対象外となります。
- ●京菜味のむら 雅・桂・八坂は宅配不可です。
- ●数量に限りがございますので お早めにお申し込み下さい。万が一品切れの節はご容赦下さいませ。
- ●都合により詰め合わせ内容および容器を変更する場合がございます。
- ●申し込みは専用のお申込用紙に必要事項をご記入の上、係員にお申し付け下さい。
- ●宅配日の時間指定は致しかねます。
- ●商品により予約締切日が異なりますのでご注意下さい。
- ●天候等により運送が困難な場合は、指定配達日にお届けできない場合がございます。予めご了承下さい。
- ●送料は1品ごとに頂戴いたします。（同一配送先でも1品ごとに送料が必要となりますのでご了承願います。）

■送料のご案内

商品番号	お届け先	送料（税込）
K-1～K-3	一部離島以外	1,650円
N-1～N-3	離島・諸島以外	1,870円
M-1～M-2	北海道・東北・沖縄、諸島・離島以外	送料無料

ホテルグランヴィア大阪のおせち

大きめの重箱を使用した、少人数対応のおせちですがボリュームも充分ございます。チキンガランティンやビーフテリーヌ、ロブスターのホワイトソース和えなど、ホテルシェフお薦めの洋食材を揃えました。

	予約締切日	宅配お渡し日
宅配	12/18（水）	12/31（火）

M-1 ホテルグランヴィア大阪
和洋重詰 おせち一段重

本体価格 15,500円（税込16,740円）

早期割引対象外 / 宅配のみ / 送料無料

縦28.3×横30.8×高さ4.4cm（外寸）
〈一段重・全40種〉消費期限：2025年1月1日（水）

【一の重】菜の花辛し和え、紅白市松蒲鉾、花餅紅梅、黒豆煮、栗甘露煮、きんとん、いか燻製風サラダ、ロブスターホワイトソース和え、サラミ風パイ焼、クランベリークルミ、ビーフテリーヌ、チキンガランティン、ドライトマト赤ワイン煮、海老艶焼、数の子、昆布巻き、若布、鮑旨煮、焼き湯葉巻、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、黒糖ローストポーク、合鴨スモーク、コルニッションピクルス、ペッパードロップ、イエローペッパードロップ、ソーセージトゥールーズのブリオッシュ包み、北欧サラダ、ライプオリーブ、明太風味サラダ、スタフドオリーブ、田作り奉書、きんかんさわやか煮、マンゴー甘露煮、伊予柑紅白なます、たこ照焼、縞ホッケ西京焼、近江牛笹包み、伊達巻、花餅白梅

カネハツのおせち

厳選した食材３３品目を使用し、丹精込めて作り上げたカネハツ1番人気の三段重です。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/10（火）	12/31（火）
店渡し	12/10（火）	12/31（火）

K-1 カネハツ
彩鶴

本体価格 17,200円（税込18,576円） 早割 5%OFF

縦18.9×横18.9×高さ5.3cm
〈三段重・全33種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】紅白かまぼこ、紅白生酢、伊達巻、丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、なると金時栗きんとん、金ごま田作り、笹よもぎ餅、くるみ砂糖がけ
【二の重】あい鴨スモーク、厚焼玉子、流星くらげ、若桃甘露煮、たたき牛蒡、花餅、こんにゃく煮、味付いくら、豚角煮、たこ照焼き、にしん入り昆布巻、寿高野煮、たけのこ煮
【三の重】味付数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子、さつまいも甘煮、手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼、いか黄金、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参

創業72年、神戸の老舗玉子焼きメーカーが作る「伊達巻」をはじめ、お酒に合う黒糖豚バラ角煮や紅焼豚など、和洋中の食材を揃えた華やかなおせち。与段の重箱を広げた食卓は、家族が集まるお正月を華やかに演出いたします。

	予約締切日	宅配お渡し日
宅配	12/18（水）	12/31（火）

M-2 ホテルグランヴィア大阪
和洋中重詰 おせち与段重

本体価格 23,000円（税込24,840円）

早期割引対象外 / 宅配のみ / 送料無料

縦18.1×横18.1×高さ5.3cm（外寸）
〈四段重・全45種〉消費期限：2025年1月1日（水）

【一の重】伊達巻、花餅紅梅、紅白市松蒲鉾、数の子、きんかんさわやか煮、田作り奉書、たこ照焼、近江牛笹包み、縞ホッケ西京焼、海老艶焼、花餅白梅
【二の重】きんとん、栗甘露煮、湯葉巻、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、昆布巻、黒豆金粉飾り、若布、鮑旨煮、紅白なます、醤油いくら
【三の重】マンゴー甘露煮、ごまポテト、えび入りすり身の錦糸玉子包み、紅焼豚、黒糖豚バラ角煮、海老マヨソース風 ピンクペッパー添え、中華飯だこ、梅香山珍菜、中華くらげ（くこの実）
【四の重】チキンガランティン、ドライトマト赤ワイン煮、ソーセージトゥールーズのブリオッシュ包み、スタフドオリーブ、ビーフパストラミ、クランベリークルミ、杏子さわやか煮、スモークサーモン、コルニッションピクルス、ショコラテリーヌ、玉ねぎマリネ、ロブスターのホワイトソース和え、ペッパードロップ、イエローペッパードロップ

厳選食材を５０品目詰め合わせたカネハツ自慢の高級おせちです。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/10（火）	12/31（火）
店渡し	12/10（火）	12/31（火）

K-2 カネハツ
祝鼓

本体価格 24,200円（税込26,136円） 早割 5%OFF

縦20.3×横20.3×高さ5.3cm
〈三段重・全50種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】紅白かまぼこ、にしん入り昆布巻、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん、金ごま田作り、花餅、味付数の子、ほたて煮、味付いくら、くるみ砂糖がけ、錦糸巻かに風味、龍皮巻、あわび煮、金柑甘露煮、有頭海老、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、手まり餅
【二の重】丹波産黒豆、花びら羊かん、鹿児島県産黒豚の肉団子、紅白生酢、飾り梅、穴子八幡巻、鶏肉二色巻、たこ照焼き、サーモントラウトローズ、伊達巻、子持わかさぎ、さごしおぼろ包み、豚角煮、手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼、花形人参
【三の重】炭火焼ローストビーフ、流星くらげ、松風レーズン、梅麸の甘煮、カナダホッキ貝サラダ、笹よもぎ餅、国産里芋煮、紅ズワイ蟹爪幽庵、寿高野煮、いか黄金、あい鴨パストラミ、さつまいも甘煮、れんこん煮、たたき牛蒡、しいたけ煮、たけのこ煮、花形人参、こんにゃく煮

海の幸、山の幸の縁起物を３０品目盛り込んだ、お手軽な二段重です。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/10（火）	12/31（火）
店渡し	12/10（火）	12/31（火）

K-3 カネハツ
初梅

本体価格 14,000円（税込15,120円） 早割 5%OFF

縦18.5×横18.5×高さ5.3cm
〈二段重・全30種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、たらこ煮、若桃甘露煮、有頭海老、伊達巻、くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、味付数の子、紅白生酢
【二の重】長崎県産ぶりの照焼、笹よもぎ餅、いか黄金、たこ照焼き、寿高野煮、厚焼玉子、流星くらげ、花餅、味付いくら、あい鴨スモーク、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、たけのこ煮、にしん入り昆布巻、たたき牛蒡、花形人参、こんにゃく煮、手まり湯葉

京菜味のむらのおせち

朱赤の四段のお重いっぱいに、
京のお正月を映したおせちです。
味わい深い料理４５品目を多彩に詰合せました。
華やかに晴れやかに都のお正月を
飾るにふさわしい一品です。

	予約締切日	お渡し日
店渡し	12/18（水）	12/31（火）

M-3 京菜味のむら
雅

本体価格 21,000円（税込22,680円） 早期割引対象外 / 宅配不可

縦17.8×横17.8×高さ4.6cm（外寸）
〈四段重・全45種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨ロース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
【二の重】紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鱈旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鰈西京焼、若桃甘露煮
【三の重】鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鰹くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
【四の重】寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮〆、蟹爪柚庵焼、筍煮〆、帆立旨煮、梅型人参、手まり麸、鱧てまり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしんと魚卵の彩り和え、笹団子

野村のおせち

多彩な美味しさを詰め合わせた
ご家族で楽しめる人気の一品です。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/1（日）	12/31（火）
店渡し	12/1（日）	12/30（月）・31（火）

N-1 野村佃煮
平安

本体価格 18,000円（税込19,440円） 早割 5%OFF

縦17.8×横17.8×高さ4.6cm
〈三段重・全39種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】味付数の子、丸たたき牛蒡、焼き湯葉巻、祝海老、椎茸ふくませ煮、てり焼き帆立、紅梅餅、いかの魚卵和え、寿鶴人参味付け、菓子くるみ、まつ麸、ごまめ
【二の重】紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、栗甘露煮、黒豆ふくませ、鱈のうま煮、渋皮栗甘露煮、白梅餅、小鯛の酢漬、紅鮭昆布巻、うめ麸、きんとん、かつお大根梅肉和え、寿印高野豆腐
【三の重】紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、いくら醤油漬、鰆の西京焼き、手まり和菓子、酢蛸、若桃シロップ漬、こはだ粟漬、だし巻玉子、たけ麸、豚の角煮、鶏肉の西京焼き

大晦日から元旦に掛けてお楽しみいただけるオードブル付のおせちです。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/1（日）	12/31（火）
店渡し	12/1（日）	12/30（月）・31（火）

N-2 野村佃煮
ゆく年くる年

本体価格 14,000円（税込15,120円） 早割 5%OFF

【一の重】縦13.5×横13.5×高さ4.9cm（2個）【二の重】縦13.5×横27.0×高さ4.9cm
〈二段三重・全34種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】味付一口数の子、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、味付海老、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、手まり和菓子、寿焼印栗甘露、金柑、笹巻団子、丸たたき牛蒡、鶏肉の西京焼き、ごまめ
【二の重】蛸マリネ、殻付魚肉すり身のマヨネーズ風味焼、アーモンドチョコ、わらび餅（バインアップル）、ごま付揚げいも、とりのテリーヌ、ひとくちチーズ、若桃シロップ漬、ホワイトチョコ伊達巻、焼き豚スライス、鰆の南蛮漬、レーズンバターパン、抹茶小豆バターパン、イカマリネバジル風味、海老のチリソース和え、ドライトマトのワイン煮、海鮮市松、さわらバジル焼き、鶏肉の甘辛揚げ

杉柄の三段重に、山海の美味に甘味や畜肉を加え彩り豊かに詰合せました。ご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。

	予約締切日	お渡し日
店渡し	12/18（水）	12/31（火）

M-4 京菜味のむら
桂

本体価格 16,000円（税込17,280円） 早期割引対象外 / 宅配不可

縦19.0×横19.0×高さ4.6cm（外寸）
〈三段重・全37種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】合鴨ロース、椎茸旨煮、鰹くるみ、赤魚西京焼、田作り、焼き湯葉煮、帆立旨煮、蓮根型こんにゃく、お祝い海老、数の子醤油漬、松麸、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
【二の重】伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、まぐろの角煮、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、ローストビーフ(ソース添え)、国産鶏の焼つくね串、若桃甘露煮、紅白松葉串
【三の重】餅巾着旨煮、一口昆布巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の芽、笹麸（鳴門金時あん）、寿高野含め煮、海老旨煮、筍煮〆、手まり麸、梅型人参

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を３１品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

	予約締切日	お渡し日
店渡し	12/18（水）	12/31（火）

M-5 京菜味のむら
八坂

本体価格 10,000円（税込10,800円） 早期割引対象外 / 宅配不可

縦18.2×横15.8×高さ4.3cm（外寸）
〈三段重・全31種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース
【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮
【三の重】高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮〆、ごぼう煮〆、枝豆入り信田巻、松麸、梅型人参

品数豊富でお手頃価格のミニおせち。
少人数の方におすすめです。

お申込み終了致しました

	予約締切日	お渡し日
宅配	12/1（日）	12/31（火）
店渡し	12/1（日）	12/30（月）・31（火）

N-3 野村佃煮
春陽（しゅんよう）

本体価格 15,000円（税込16,200円） 早割 5%OFF

縦14.8×横14.8×高さ4.3cm
〈三段重・全32種〉消費期限：2025年1月2日（木）

【一の重】味付一口数の子、焼き湯葉巻、祝海老、黒豆ふくませ、昆布巻、銀鮭味噌焼き、紅梅餅、いか白焼き、笹巻団子、ごまめ
【二の重】筍にしめ、柚子入り生酢、魚卵の煮物、栗甘露煮、紅白蒲鉾、伊達巻、いくら醤油漬、てり焼き帆立、手まり和菓子、菓子くるみ、若桃シロップ漬、まつ麸
【三の重】松前漬、錦糸巻、牛肉八幡巻、酢蛸、葉付金柑、紅鮭昆布巻、きんとん、海鮮市松、若桃シロップ漬、殻付あわび煮、鶏肉の西京焼き