

2021年

# 岡島のおせち

ご予約承り期間  
11/3 [火・祝] — 12/20 [日]

ご予約承り場所  
地階特設会場

(写真はイメージです)

買って繋がる“ふじのくに”山梨・静岡の厳選こだわり食材を使用したコラボレーションおせち。



山の幸に恵まれた山梨県の食材と、海の幸に恵まれた静岡県の食材を甲府随一の老舗ホテルの和洋料理人が豪華にコラボレーション。「バイふじのくに」キャンペーン限定の美味しさと安心安全な食材を兼ねそろえた特製おせちをぜひご賞味ください。

1 ふじのくに特選おせち

税込 27,000円【本体 25,000円】  
3~4人前 21.4×21.4×9.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

おしながき

巻の重【十一品】

- ①山梨県産 甲州煮貝
- ②静岡県産 桜海老
- ③山梨県産 ころ柿なます
- ④山梨県産 子持ち鮎
- ⑤静岡県産 章魚のやわらか煮
- ⑥静岡県産 イカ入り松前漬
- ⑦山梨県産 清里福豆蜜煮
- ⑧山梨県産 甲斐サーモン袖庵焼き
- ⑨静岡県産 うなぎの山梨県明野産卵焼き
- ⑩山梨県産 明野卵の伊達カステラ
- ⑪山梨県産 のし鳥甲州焼き

式の重【九品】

- ①山梨県産 甲州ワインビーフのロースト
- ②静岡県産 キャロットと紅心甘根のラベサラダ
- ③山梨県産 ワカサギのエスカベッシュ
- ④山梨県産 フジザクラポークのフィレ肉 ハド味噌漬けロースト
- ⑤静岡県産 わさび漬けと山梨県産大塚人参入りテリーヌ
- ⑥山梨県産 富士の介の白ワインマリネ 柚子の香り
- ⑦山梨県産 スモモとブドウのパート・ド・フリユイ
- ⑧静岡県産 さわやか富士の鶏のガランティース 山梨県産八幡芋入りコンソメ風味
- ⑨静岡県産 アメーラ・ルビンジのコンフィー アンチョビ風味

2 おせち参段重 雅

税込 32,400円【本体 30,000円】  
3~4人前 21.4×21.4×12.9cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



4 おせち式段重 華

税込 21,600円【本体 20,000円】  
3~4人前 21.4×21.4×9.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

3 おせち式段重 舞

税込 27,000円【本体 25,000円】  
3~4人前 21.4×21.4×9.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



ホテル 談露館

創業明治二十年以来、歴史と伝統に育まれたホテルです。ワインビーフのロースト、巻海老のふくませなど料理長自慢の料理が満載です。

ホテル 談露館



5 常磐和洋三段重  
(和食二段・洋食一段)

税込 37,800円【本体 35,000円】  
4~5人前 20.3×29.7×6.6cm×3段  
消費期限：1月2日(土)

常磐石ふり



総料理長：小野秀二

伝統・格式を極めた空間と雅豊かな安らぎの美しい日本庭園を抱く、迎賓館。山梨ゆかりの鮑の煮貝などを盛り込みました。



常磐ホテル



おしながき  
(洋)  
鶏唐揚  
肉団子  
チキンナゲット  
ハンバーグ  
ローストビーフ  
チキンロール  
蟹爪フライ  
スモークサーモン  
(和)  
割烹鱈くさ  
地紙蒲鉾(松竹梅)  
市松錦  
栗さんどん  
梅花餅  
有頭海老旨煮  
手羽先変わり揚げ

各おせちをご注文のお客様に限り追加で  
お子様向けおせちをご用意いたしました。

8 お子様向け  
ファミリーオプション

限定  
10個

税込 5,940円【本体 5,500円】  
2~3人前 20.3×29.7×6.6cm×1段  
消費期限：1月2日(土)



7 伝統和洋二段重  
(和食一段・洋食一段)

税込 25,920円【本体 24,000円】  
3~4人前 20.3×29.7×6.6cm×2段  
消費期限：1月2日(土)

6 伝統和食二段重  
(和食二段)

税込 25,920円【本体 24,000円】  
3~4人前 20.3×29.7×6.6cm×2段  
消費期限：1月2日(土)

9 特製おせち三段重

税込 32,000円【本体 29,630円】  
3~4人前 21.0×21.0×5.5cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



KONAYA HOTEL  
URBAN VILLA

一年の御多幸を願う祝重。職人達の気配りと吟味を重ねた素材が生きる逸品。華やかに彩る和洋のおせちをお楽しみください。



古名屋ホテル

新登場

# 甲府記念日ホテル

新年の祝膳であるおせち料理。甲府記念日ホテルでは厳選された素材を贅沢に使用し、手作りの由緒ある味わいで家族団欒の席を彩ります。



11 和洋折衷おせち二段

税込 24,840円【本体 23,000円】  
3人前 21.0×21.0×5.5cm × 2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

10 和洋折衷おせち三段

税込 35,640円【本体 33,000円】  
3人前 21.0×21.0×5.5cm × 3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



13 和風ミニおせち二折

税込 11,880円【本体 11,000円】  
2人前 13.6×13.6×4.5cm × 2折  
消費期限：1月1日(金・祝)

12 和中折衷おせち二段

税込 24,840円【本体 23,000円】  
3人前 21.0×21.0×5.5cm × 2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



ヨーロッパで修業したシェフが厳選した食材で作る手作りおせちです。経営母体の中村農場のこだわりの鶏肉や卵をふんだんに使い仕上げています。

# レストランル・ピオニエ



14 洋風おせち二段

税込 32,400円【本体 30,000円】  
3～4人前 24.0×24.0×5.8cm × 2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



日本料理 なた万

「灘方の割烹は好し」と森鷗外の小倉日記に記されるほど、各時代の文人や名士に愛されてきた、日本料理「なた万」。「老舗はいつも新しい」を理念に、天保元年（1830年）創業以来、代々受け継がれてきた伝統を守りながらも、時代の流れに合わせた味を追求し続けております。日本料理「なた万」が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。

なた万



15 本店山茶花荘おせち 三段重

税込 220,000円【本体 200,000円】  
4～5人前 18.0×18.0×6.0cm×3段  
消費期限：1月1日（金・祝）



17 おせち重詰 三段重

税込 39,960円【本体 37,000円】  
3人前 17.0×17.0×6.5cm×3段  
消費期限：1月1日（金・祝）



16 おせち重詰 三段重

税込 73,440円【本体 68,000円】  
4人前 22.6×22.6×6.5cm×3段  
消費期限：1月1日（金・祝）



20 個食おせち 1客

税込 10,800円【本体 10,000円】  
1人前 13.3×20.0×6.2cm×1段  
消費期限：1月1日（金・祝）



19 個食おせち 2客

税込 21,600円【本体 20,000円】  
2人前 13.3×20.0×6.2cm×2段  
消費期限：1月1日（金・祝）



18 おせち重詰 一段重

税込 21,600円【本体 20,000円】  
2人前 17.7×23.3×6.2cm×1段  
消費期限：1月1日（金・祝）

京料理 下鴨茶寮

四季を盛り込み、  
庖丁人の知識と経験、  
感性、創造力を  
傾注した茶懐石・京料理の心をお届け  
します。



21 和風おせち三段重

税込 55,080円【本体 51,000円】  
4～5人前 22.1×22.1×5.8cm×3段  
消費期限：1月1日（金・祝）



23 和風おせち二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
3人前 21.0×21.0×5.2cm×2段  
消費期限：1月1日（金・祝）



22 和風おせち三段重

税込 39,960円【本体 37,000円】  
4～5人前 21.0×21.0×5.2cm×3段  
消費期限：1月1日（金・祝）

京料理 美濃吉

京野菜、川魚を活かした京料理の名門料亭。三百年の伝統の中で培われた繊細な技で、洗練された京料理をご提供いたします。



25 和風おせち三段

税込 39,960円【本体 37,000円】  
3～4人前 21.9×21.9×5.7cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



24 和風おせち二段

税込 54,000円【本体 50,000円】  
3～4人前 21.2×21.2×6.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



28 和風おせち一段

税込 14,040円【本体 13,000円】  
1～2人前 21.9×21.9×6.1cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



27 和風おせち二段

税込 21,600円【本体 20,000円】  
2～3人前 19.5×19.5×5.0cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



26 和風おせち三段

税込 29,160円【本体 27,000円】  
2～3人前 19.4×19.4×5.5cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)

料亭 金城楼

金城楼

創業明治23年から代々受け継がれて百二十余年の歴史ある料理旅館の誇るおもてなしの味わい。伝統的なおせち料理をお届けします。



29 和風おせち 三段重

税込 54,000円【本体 50,000円】  
4～5人前 13.0×31.0×5.5cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



32 和風ミニおせち一段重

税込 16,200円【本体 15,000円】  
1～2人前 19.5×19.5×5.8cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



31 料亭おせち二段重

税込 24,840円【本体 23,000円】  
2～3人前 19.0×22.5×5.0cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



30 料亭おせち三段重

税込 32,400円【本体 30,000円】  
3～4人前 19.0×22.5×5.0cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



**34 和風二段重**  
 税込 **32,400円** 【本体 30,000円】  
 4人前 20.0×20.0×6.0cm × 2段  
 消費期限：1月1日(金・祝)



**33 和風おせち三段重**  
 税込 **43,200円** 【本体 40,000円】  
 4人前 20.0×20.0×5.8cm × 3段  
 消費期限：1月1日(金・祝)

京料理  
**たん熊**  
 北店



昭和三年の創業以来、両千家をはじめ谷崎潤一郎や吉井勇など文人墨客に愛され続けてきた京料理の老舗。

京料理 **たん熊北店**



**37 年越オードブル**  
 税込 **19,440円** 【本体 18,000円】  
 2～3人前 27.5×27.5×5.2cm × 1段  
 消費期限：1月1日(金・祝)



**36 夫婦おせち(京風雑煮付)**  
 税込 **16,200円** 【本体 15,000円】  
 2人前 10.4×20.6×4.6cm × 2段  
 消費期限：1月1日(金・祝)



**35 和風二段重**  
 税込 **19,440円** 【本体 18,000円】  
 2人前 17.0×17.0×6.0cm × 2段  
 消費期限：1月1日(金・祝)



**39 トゥーランドット 臥龍居 オードブル**  
 税込 **10,584円** 【本体 9,800円】  
 3人前 直径 24.9 × 4.0cm × 1段  
 消費期限：1月1日(金・祝)

幅広い年代に喜ばれる味付けに仕上げた、脇屋シェフ監修の本格的な中華オードブル。

赤坂  
 トゥーランドット  
**臥龍居**



**38 お煮しめ**  
 税込 **10,584円** 【本体 9,800円】  
 3人前 直径 25.0 × 4.5cm × 1段  
 消費期限：1月1日(金・祝)



あわら温泉  
 「月香」



**40 和洋参段重**  
 税込 **21,600円** 【本体 20,000円】  
 3～4人前 19.5×25.5×5.5cm × 3段  
 消費期限：1月1日(金・祝)

山代温泉  
 「宝生亭」



和倉温泉  
 「渡月庵」



北陸の温泉館「和倉温泉 渡月庵」「あわら温泉 月香」「山代温泉 宝生亭」がコラボした和洋折衷おせちです。

北陸温泉旅館味の競演

京都 野村

京料理の伝統を守り、上品で豊かに仕立てた野村のおせち。素材の味を生かしながら丁寧に仕上げました。古都が育んだ格調高い野村の「重詰めおせち料理」で華やかに彩るお正月をお楽しみください。



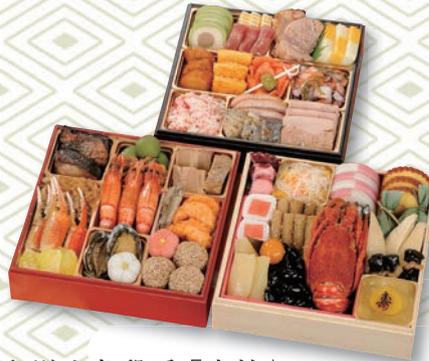
41 和風与段重「八坂」

税込 33,480円【本体 31,000円】  
4~5人前 19.0×19.0×4.6cm×4段  
消費期限：1月1日(金・祝)



43 和風参段重「金閣」

税込 22,680円【本体 21,000円】  
3~4人前 21.0×21.0×4.6cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



42 和洋中参段重「寒椿」

税込 24,840円【本体 23,000円】  
3~4人前 21.0×21.0×5.0cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



46 ゆく年くる年

税込 12,960円【本体 12,000円】  
2人前 一段：13.5×27.0×4.9cm  
銘々重：13.5×13.5×4.9cm  
消費期限：1月1日(金・祝)



45 和風ミニ参段重「桂」

税込 14,040円【本体 13,000円】  
2~3人前 14.8×14.8×4.3cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



44 和風二段重「大和」

税込 17,280円【本体 16,000円】  
2~3人前 19.0×19.0×4.6cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



48 和風個食と洋風オードブル

税込 16,200円【本体 15,000円】  
2人前 15.9×15.9×5.0cm(個食×2客)  
15.9×31.9×5.0cm(オードブル×1段)  
消費期限：1月1日(金・祝)

京都三千院の里和風個食と京都マノワールの洋風オードブルのコラボレーションおせちです。

京都 三千院の里&マノワール



47 洋風一段

税込 12,960円【本体 12,000円】  
2人前 20.0×29.4×5.4cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)

ゆったりと寛ぎながら欧風料理を楽しんでいた  
だけの隠れ家的ピストロレストラン。

京都 マノワール

京・料亭 わらびの里

京都洛東・牛尾山の麓に静かなたたずまいを見せる料亭「わらびの里」。「旬の素材、旬の色」を重んじる京料理の中でも、繊細な味わいと美しい色彩に定評のあるお店です。



51 和風料亭おせち三段重

税込 21,600円【本体 20,000円】  
3~4人前 18.8×18.8×5.0cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



50 和洋料亭おせち三段重

税込 32,400円【本体 30,000円】  
4人前 20.3×20.3×5.4cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



49 和洋料亭おせち四段重

税込 39,960円【本体 37,000円】  
5人前 20.3×20.3×5.6×4段  
消費期限：1月1日(金・祝)

54 和風料亭  
おせち個食(3折)

税込 19,440円【本体 18,000円】  
3人前 16.6×16.6×5.0×3折  
消費期限：1月1日(金・祝)



53 和風料亭おせち一段重

税込 10,800円【本体 10,000円】  
2人前 20.3×20.3×5.4cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



52 和洋料亭おせち二段重

税込 17,280円【本体 16,000円】  
3人前 20.3×20.3×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

55 和風料亭  
おせち個食(2折)

税込 12,960円【本体 12,000円】  
2人前 16.6×16.6×5.0cm×2折  
消費期限：1月1日(金・祝)

京料理 濱登久

京の西方、洛西は御室妙心寺近くに純和風の館を構え、創業以来源氏物語絵巻を基調とした器と料理で京の味を今に伝える。四季折々に移りかわる海の幸、山の幸、野の幸を贅沢に使い、京の伝統を受け継ぐ職人の手によって丁寧につくり上げてゆく料理。そして、それらをより一層引き立てるこだわりの器が一体となつて醸し出す平安の雅におもてなしの心を添えて…。社長自身が料理長として腕をふるい、濱登久の想いを全国にお届けいたしております。



57 和洋おせち三段重

税込 21,600円【本体 20,000円】  
3~4人前 21.5×21.5×6.2cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



56 和風おせち三段重

税込 39,960円【本体 37,000円】  
4~5人前 21.5×21.5×6.2cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



京料理

濱登久



60 個食二段

税込 10,800円【本体 10,000円】  
2~4人前 16.5×16.5×6.2cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



59 和風おせち一段重

税込 10,800円【本体 10,000円】  
2~3人前 21.5×21.5×6.2cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



58 和風おせち二段重

税込 16,200円【本体 15,000円】  
3~4人前 21.5×21.5×6.2cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

61 個食一段

税込 5,400円【本体 5,000円】  
1~2人前 16.5×16.5×6.2cm×1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



トゥーランドット臥龍居  
オーナーシェフ  
脇屋 友詞氏



たん熊北店  
店主  
栗栖 正博氏



和の名店の美味と中国料理のご馳走を  
詰め合わせたコラボ二段重。

京料理 たん熊北店×  
トゥーランドット臥龍居

62 たん熊北店×トゥーランドット臥龍居 和中二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
2～3人前 20.0×20.0×5.7cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



オテル・ドウ・ミクニ  
オーナーシェフ  
三國 清三氏



たん熊北店  
店主  
栗栖 正博氏



和の名店の美味と現代フランス料理の味わいを  
詰め合わせたコラボ二段重。

京料理 たん熊北店×  
オテル・ドウ・ミクニ

63 たん熊北店×オテル・ドウ・ミクニ 和洋二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
2～3人前 20.0×20.0×5.7cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



中国料理 美虎  
オーナーシェフ  
五十嵐 美幸氏



アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ  
奥田 政行氏



食材本来の「うま味をいかす」という思い  
を大切にした話題のシェフがコラボレ  
ーションしたおせちです。

アル・ケッチャーノ×  
中国料理 美虎

64 洋中華風おせち二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
4人前 20.0×26.0×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



なすび亭  
店主  
吉岡 英尋氏



オステリアルッカ  
オーナーシェフ  
榎谷 周一郎氏



赤坂四川飯店  
オーナーシェフ  
陳 建太郎氏



季節の素材をいかす日本料理店と、  
こだわりのイタリアン、  
伝統と創作の中国料理店の響演。

なすび亭×  
オステリアルッカ×  
赤坂四川飯店

65 和洋中おせち三段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
4人前 18.5×18.5×5.4cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



Chinese Dining 美虎 銀座  
オーナーシェフ  
五十嵐 美幸氏



morceau  
オーナーシェフ  
秋元 さくら氏



御料理ほりうち  
店主  
堀内 さやか氏



女性ならではの感性をいかした、彩り豊かな繊細で  
華麗な味わいのコラボレーションおせち。

御料理ほりうち×  
morceau  
Chinese Dining 美虎 銀座

66 和洋中おせち三段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
4人前 20.1×20.1×5.4cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



分とく山  
総料理長  
野崎 洋光氏



ラ・ロシェル  
オーナーシェフ  
坂井 宏行氏



赤坂四川飯店  
オーナーシェフ  
陳 建一氏



料理界において「巨匠」と呼ぶにふさわしい三シェフ  
の確かな技と感性が織りなす美味の饗宴です。

分とく山×  
ラ・ロシェル×  
赤坂四川飯店

67 和洋中おせち三段重

税込 32,400円【本体 30,000円】  
4人前 20.1×20.1×5.4cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)

※盛り付けはイメージです。



**69 贅と雅**  
いとはんの迎春セット

税込 **16,092円** 【本体 14,900円】  
3～4人前 一段：17.0×27.0×5.0cm  
オードブル：21.5×27.5×10.5cm  
消費期限：1月1日(金・祝)



**68 迎春 美味十五楽膳 &**  
スモークサーモン・タコ・帆立のカルパッチョ風サラダ

税込 **12,280円** 【本体 11,370円】  
3～4人前 21.0×21.0×5.5cm × 2段+一品  
消費期限：1月1日(金・祝)



サラダを中心とした物産を通じて、人々のライフスタイルがより豊かなものになることを考えた、ロック・フィールド下のセレクトショップ「グリーン・グルメ」。  
日本の伝統食材や料理を、新しいスタイルでご提案いたします。

グリーン・グルメ

**71 陽月花 (ようげっか)**

税込 **17,280円** 【本体 16,000円】  
3～4人前 19.5×19.5×4.5cm × 3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



日本伝統の味を余すところなく盛り込んだ紀文のお重詰。持ち味を生かし丁寧な仕上げたお重詰を元旦の食卓にどうぞ。

築地 紀文

**72 桜春 (おうしゅん)**

税込 **10,800円** 【本体 10,000円】  
2～3人前 19.5×19.5×4.5cm × 2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



**70 雅の舞 (みやびのまい)**

税込 **21,600円** 【本体 20,000円】  
3～4人前 19.5×19.5×4.5cm × 3段  
消費期限：1月1日(金・祝)



創業明治17年。  
横浜中華街の老舗  
聘珍樓が広東料理の  
技術の粋を集結して  
作り上げた中華おせ  
ちです。  
新春を飾るにふさわ  
しい本格中華おせち  
です。



聘珍樓

**73 銀鱈西京焼おせち和風二段**

税込 **21,600円** 【本体 20,000円】  
2～3人前 22.6×22.6×5.1cm × 2段  
消費期限：1月1日(金・祝)



**74 銀鱈西京焼おせち和風一段**

税込 **10,800円** 【本体 10,000円】  
2人前 22.6×22.6×5.1cm × 1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



大正14年創業の味の浜藤が、素材を丹念に吟味しひとつひとつ丁寧に調理した、焼物、煮物など海産物を中心とする純和風のおせち料理です。中でも半世紀以上にわたり造り続けている西京漬、脂ののった銀だら西京焼は自慢の逸品です。味と品質にこだわり、合成保存料・合成着色料・化学調味料を使用せず、からだにやさしいおせちです。

築地 味の浜藤

**75 中華おせち一段重**

税込 **41,040円** 【本体 38,000円】  
4～5人前 33.0×46.0×6.0cm × 1段  
消費期限：1月1日(金・祝)



なすび亭



77 和風おせち三段重

税込 27,000円【本体 25,000円】  
4人前 17.4×17.4×4.9cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)

味本位主義を貫く店主吉岡英尋氏の感性が光る伝統と創作の味わいを。素材の扱いや味付けの工夫においしい驚きが隠れています。



店主 吉岡英尋氏

なすび亭

賛否両論  
SANPI-RYORON



76 和風おせち二段重

税込 27,000円【本体 25,000円】  
4人前 20.1×20.1×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

「もっと和食を身近に楽しんでほしい」と数ヶ月先まで予約のとりづらい東京恵比寿の人気店。笠原将弘シェフの信念と遊び心が詰まったおせち料理の数々をお楽しみください。



店主 笠原将弘氏

賛否両論

La Rochelle  
CUISINE FRANÇAISE



79 洋風フレンチ二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
4人前 13.8×32.7×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

フレンチ懐石という独自のスタイルを確立させた坂井シェフならではの料理を詰め合わせました。



オーナーシェフ 坂井 宏行氏

東京 ラ・ロシエル

CHEZ MATSUI



78 洋風フレンチ二段重

税込 30,240円【本体 28,000円】  
3~4人前 11.0×41.5×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

渋谷区松濤の一軒家のフランス料理店から華やかなおせちを。



松濤レストラン 料理長 棟田 隆氏

東京・渋谷 シェ松尾

Osteria  
Lucca



81 洋風イタリアン二段重

税込 29,160円【本体 27,000円】  
4人前 20.0×26.2×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

榎谷周一郎シェフの感性が光るイタリア料理の素朴さ、美味しさを表現したオードブルおせちです。



オーナーシェフ 榎谷 周一郎氏

東京・広尾 オステリアルツカ

RISTORANTE  
Al Porto



80 洋風イタリアン二段重

税込 27,000円【本体 25,000円】  
4人前 14.7×28.3×5.4cm×2段  
消費期限：1月1日(金・祝)

食材の風味と彩を生かした片岡シェフの感性が息づくイタリアンを迎春に。



オーナーシェフ 片岡 護氏

東京・西麻布 リストランテ アルポルト

※北海道、沖縄、離島・諸島へのお届けはお断りしております。

## 加賀屋

明治39年創業。石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。能登の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、加賀屋ならではの祝い膳です。



配送のみ

冷蔵

送料込

12月31日(木)お届け

### 82 和風三段重と酒肴三品付

税込 36,720円【本体 34,000円】  
4人前 19.6×19.6×5.0cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)

## 京料理 たん熊 北店

昭和三年の創業以来、両千家をはじめ谷崎潤一郎や吉井勇など文人墨客に愛され続けてきた京料理の老舗。



配送のみ

冷蔵

送料込

12月31日(木)お届け

### 83 和風おせち三段重

税込 35,640円【本体 33,000円】  
3人前 18.2×18.2×5.8cm×3段  
消費期限：1月1日(金・祝)

## 京料理 美濃吉

京野菜、川魚を活かした京料理の名門料亭。三百年の伝統の中で培われた繊細な技で、洗練された京料理をご提供いたします。



配送のみ

冷凍

送料込

12月30日(水)お届け

### 84 和風おせち二段

税込 21,600円【本体 20,000円】  
2~3人前 19.5×19.5×5.0cm×2段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)

## 奥城崎シーサイドホテル

伝統的な和食メニューにホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。



配送のみ

冷凍

送料込

12月30日(水)お届け

### 85 和洋四段重

税込 21,600円【本体 20,000円】  
4人前 19.5×19.5×5.2cm×4段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)

## 銀座花蝶

銀座花蝶松田総料理長監修。定番の和風おせちにフレンチやイタリアンの技法を取り入れた和洋折衷の創作おせち料理です。「慶福」は主原料国産にこだわり極力添加物を使用せずに御作りいたしました。



配送のみ

冷凍

送料込

12月30日(水)お届け

### 86 和洋三段重「慶福」

税込 28,080円【本体 26,000円】  
3人前 19.5×19.5×5.5cm×3段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)



配送のみ

冷凍

送料込

12月30日(水)お届け

### 87 和洋三段重「華の宴」

税込 16,200円【本体 15,000円】  
3人前 19.5×19.5×5.5cm×3段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)

※北海道、沖縄、離島・諸島へのお届けはお断りしております。



89 和洋中三段重「香寿」

税込 18,580円【本体 17,204円】  
3~4人前 18.0×18.0×4.7cm×3段  
賞味期限：冷凍で2月28日(日)

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け



88 和洋中三段重「香宝」

税込 24,080円【本体 22,296円】  
4~5人前 20.8×20.8×4.7cm×3段  
賞味期限：冷凍で2月28日(日)

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け

日本料理、西洋料理、中国料理それぞれに素材を生かしたホテル監修ならではの上品で華やかなおせちです。

ハイアットリージェンシー東京



91 最高級A5ランク  
仙台牛お肉のおせち

税込 32,400円【本体 30,000円】  
5~7人前 20.5×20.5×5.5cm×3段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け

創業53年。仙台牛の老舗「肉のいとう」が送る牛一頭丸ごと味わえる。調理不要のお肉だけの究極のおせち！仙台牛を知り尽くした専門店だからできる「肉のおせち」をお楽しみください。

仙台肉のいとう



90 海鮮おせち三段重

税込 23,760円【本体 22,000円】  
3~4人前 21.1×21.1×5.5cm×3段  
賞味期限：冷凍で1月31日(日)

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け

都内最大級のいけすを店内に構える高級活魚・和食・割烹の料亭。新鮮の食材をメインに、彩り良く全50品を盛り込みました。

築地竹若池袋総本店



93 中華オードブルセット

税込 12,096円【本体 11,200円】  
3~4人前 32.5×28.0×13.0cm(箱サイズ)  
賞味期限：冷凍で約180日

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け

四川料理の巨匠・陳建一氏が手がけるお正月用のオードブルセット。本格中華の多彩なメニューを心ゆくまでお楽しみください。



陳建一氏

陳建一



92 オードブル料理セット

税込 10,800円【本体 10,000円】  
2~3人前 32.5×28.0×13.0cm  
賞味期限：冷凍で約180日

配送のみ  
冷凍  
送料込  
12月30日(水)  
お届け

東京・品川の人気スペイン料理店が手がけるオードブルはお正月のパーティにぴったり。ちよつとおしゃれに楽しめるこだわりの味を取り揃えました。

モン・テルセーロ

# 2021年新春を祝う一杯

## ルイロデレール

「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2020」第1位。  
手仕事の芸術品と称され、本物を愛する真のワイン好きに選ばれるシャンパンです。



94 ブリュット・プルミエ 750ml  
税込7,700円【本体7,000円】※専用リボン付。専用袋に入ります。

## 吉乃川

搾りの中でも最も味と香りの特徴が現れる雑味のないきれいな部分とされている「中汲み」。口中に溶け混んでゆく味わいと深い余韻をお楽しみください。



95 「みなも」中汲み 大吟醸原酒 720ml  
税込5,500円【本体5,000円】※木箱入り

## おせちのご予約承り

ご予約は、店頭・お電話・インターネットにてお申し込みいただけます

 **0120-055-121**  
(フリーダイヤル) (おせち予約承り担当)

～お申し込み方法～

お申し込み承り期間

**11月3日(火・祝)～12月20日(日)**

※インターネットは  
11月4日(水)午前10時30分～12月20日(日)午後6時まで

店頭にて

地階 特設会場

お電話にて 電話受付時間：午前10時30分～午後6時

 **0120-055-121** (おせち予約承り担当)  
(フリーダイヤル)

※回線が混み合って電話が掛かりにくい場合がございます。予めご了承くださいませ。

- お支払い方法 ①ご来店払い(電話予約より1週間以内)  
②オカジマカード、ゴールドカード ③各種クレジットカード  
④銀行振込 山梨中央銀行本店 普通預金/NO.1164788 口座名/(株)岡島  
※振込手数料はお客様の負担となります。

インターネットにて <http://www.okajima.co.jp>

- ①岡島ホームページ「おせち料理」の項目をお選びください。  
②商品・お届け先・お支払い方法をお選びください。

～お渡し方法～

お渡し日時

**12月31日(木) 午後1時～午後5時**

地階 特設会場

ご配送

山梨県内のみ 商品1点につき 送料660円がかかります。  
※12月31日(木)の配送時間のご指定はご容赦願います。

お届け・お渡しに関して

- ※お届けは山梨県内に限らせていただきます。  
※代金引換はご容赦願います。ご了承下さい。  
※天候、交通事情によりお届け、お渡しの時間が遅れる場合がございます。  
※ご注文物のお届けにつきましては、先様のご自宅の確認をお願い申し上げます。  
※産地直送おせちに関しましては県外の配送を承ります。

掲載商品に関して

- ※掲載商品は全て数量限定品でございますので、売り切れの際はご容赦ください。  
※商品の性質上、商品のお取換え・キャンセルはご容赦願います。  
※お届けお持ち帰りの後、速やかに指定の保存方法で消費期限内にお召し上がりください。  
※諸事情により献立の内容、重箱の材質、サイズが多少変わる場合がございます。予めご了承ください。