

岡島の

おせち

2024



常磐ホテル

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、
日本情緒溢れる甲府の迎賓館。
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



1 和風おせち一段

税込 **21,600円** 【本体 20,000円】
2人前 28.5×28.5×11cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



特別なおもてなし
甲府
記念日ホテル
KOFU KINENBI HOTEL



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。



2 和洋中折衷おせち二段

税込 **29,700円** 【本体 27,500円】
3～4人前 20.1×20.1×5.6cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)

日本料理
なだ万

『灘万の割烹は好し』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「なだ万」。「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「なだ万」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。

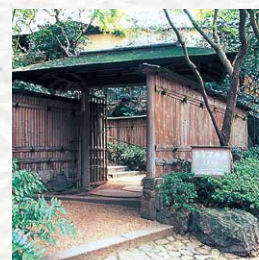
3 本店山茶花荘おせち
税込 275,000円【本体 250,000円】
4~5人前 18.0×18.0×6.0cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



4 おせち重詰
税込 81,000円【本体 75,000円】
4人前 22.6×22.6×6.5cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



なだ万



7 個食おせち「頌春」1客
税込 12,960円【本体 12,000円】
1人前 15.6×22.1×5.5cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



6 おせち重詰
税込 24,840円【本体 23,000円】
2人前 17.7×23.3×6.2cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



5 おせち重詰
税込 45,360円【本体 42,000円】
3人前 22.7×22.7×5.5cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



10 和風おせち三段
税込 32,400円【本体 30,000円】
3~4人前 19.5×19.5×5.3cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



9 和風おせち三段
税込 42,120円【本体 39,000円】
3~4人前 21.9×21.9×5.7cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



8 和風おせち二段
税込 59,400円【本体 55,000円】
3~4人前 21.2×21.2×6.4cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



13 個食和風おせち一客
税込 10,800円【本体 10,000円】
1人前 16.2×21.2×5.0cm×1客
消費期限：1月1日(月・祝)



12 和風おせち一段
税込 16,200円【本体 15,000円】
1~2人前 21.9×21.9×5.7cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



11 和風おせち二段
税込 24,840円【本体 23,000円】
2~3人前 19.5×19.5×5.7cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



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。

京料理
美濃吉



14 和風おせち三段

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(月・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懷石・京料理の心をお届けします。

16 和風おせち二段

税込 29,700円【本体 27,500円】
3人前 21.0×21.0×5.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



15 和風おせち三段

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



18 和洋料亭おせち三段重

税込 34,560円【本体 32,000円】
4人前 20.3×20.3×5.4cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



17 和洋料亭おせち四段重

税込 39,960円【本体 37,000円】
5人前 18.8×18.8×5.5cm×4段
消費期限：1月1日(月・祝)



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。

20 和洋料亭おせち二段重

税込 18,360円【本体 17,000円】
3人前 20.3×20.3×5.4cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



19 和風料亭おせち三段重

税込 21,600円【本体 20,000円】
3~4人前 18.8×18.8×5.5cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



23 料亭のオーダブルおせち一段重

税込 15,660円【本体 14,500円】
3人前 23.2×28.5×5.2cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



22 料亭のオーダブルおせち二段重

税込 28,620円【本体 26,500円】
3~4人前 23.2×28.5×5.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



21 和風料亭おせち一段重

税込 12,960円【本体 12,000円】
2人前 20.3×20.3×5.4cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



24 和風おせち三段重

税込 42,660円【本体 39,500円】
4~5人前 21.5×21.5×6.2cm×3段
消費期限：1月1日(月・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っ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。

京料理
濱登久

26 和三段

税込 23,760円【本体 22,000円】
4~6人前 21.5×21.5×6.2cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



25 おせち二段重

税込 32,400円【本体 30,000円】
3~4人前 21.5×21.5×6.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



28 和風おせち二段重

税込 17,820円【本体 16,500円】
3~4人前 21.5×21.5×6.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



27 和洋おせち三段重

税込 23,760円【本体 22,000円】
3~4人前 21.5×21.5×6.2cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



33 個食 三段

税込 17,820円【本体 16,500円】
3~6人前 16.5×16.5×6.2cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)

34 個食 二段

税込 11,880円【本体 11,000円】
2~4人前 16.5×16.5×6.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)

35 個食 一段

税込 5,940円【本体 5,500円】
1~2人前 16.5×16.5×6.2cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)

30 個食 極 三段

税込 35,640円【本体 33,000円】
3人前 16.5×16.5×6.2cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)

31 個食 極 二段

税込 23,760円【本体 22,000円】
2人前 16.5×16.5×6.2cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)

32 個食 極 一段

税込 11,880円【本体 11,000円】
1人前 16.5×16.5×6.2cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



29 和風おせち一段重

税込 11,880円【本体 11,000円】
2~4人前 21.5×21.5×6.2cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)

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。



37 和風参段重「金閣」

税込 23,760円【本体 22,000円】
3~4人前 21.0×21.0×4.6cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



36 和風与段重「八坂」

税込 35,640円【本体 33,000円】
4~5人前 19.5×19.5×5.0cm×4段
消費期限：1月1日(月・祝)



39 和風ミニ参段重「桂」

税込 15,120円【本体 14,000円】
2~3人前 14.8×14.8×4.3cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



38 和風参段重「貴船」

税込 18,360円【本体 17,000円】
2~3人前 17.0×17.0×4.5cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)

料亭 金城楼



創業明治23年から代々受け継がれて百三十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。

金城楼



40 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(月・祝)



43 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(月・祝)



42 料亭おせち二段重

税込 21,600円【本体 20,000円】
2~3人前 19.0×22.5×5.0cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



41 料亭おせち三段重

税込 32,400円【本体 30,000円】
3~4人前 21.0×22.5×5.0cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)

創業明治17年。
中国料理の老舗、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。



45 中華おせち一段重

税込 45,360円【本体 42,000円】
4~5人前 31.0×44.0×5.5cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)

聘珍樓



44 迎春 美味十五楽膳&海老・
スモークサーモン・タコの
華やぎサラダ

税込 14,389円【本体 13,323円】
3~4人前 21.0×21.0×5.5cm×2段+1品
消費期限：1月1日(月・祝)

※写真はイメージです。器や装飾品は含まれておりません。

サラダを中心とした惣菜を通じて、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

47 陽月花 (ようげっか)

税込 19,440円【本体 18,000円】
3~4人前 19.5×19.5×4.5cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



46 雅の舞 (みやびのまい)

税込 25,920円【本体 24,000円】
3~4人前 19.5×19.5×4.5cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



49 サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

税込 10,800円【本体 10,000円】
2~3人前 16.5×16.5×4.5cm×2段
消費期限：1月2日(火)



© 2022 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L632208



48 桜春 (おうしゅん)

税込 13,824円【本体12,800円】
2~3人前 19.5×19.5×4.5cm×2段
消費期限：1月1日(月・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仕上げたお重詰を元旦の食卓にどうぞ。

築地 紀文



51 銀鱈西京焼おせち 和風一段

税込 12,960円【本体 12,000円】
2人前 22.6×22.6×5.1cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)



50 銀鱈西京焼おせち 和風二段

税込 25,920円【本体 24,000円】
2~3人前 22.6×22.6×5.1cm×2段
消費期限：1月1日(月・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って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。味と品質にこだわった、からだにやさしいおせちです。

築地 味の浜藤

京料理
たん熊
北店



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。



52 和風おせち三段重
税込 45,900円【本体 42,500円】
4人前 20.0×20.0×5.8cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



54 和風二段重
税込 24,840円【本体 23,000円】
2人前 17.0×17.0×6.0cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



53 和風二段重
税込 39,960円【本体 37,000円】
4人前 20.0×20.0×6.0cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



55 お煮しめ
税込 12,420円【本体 11,500円】
3人前 直径25.0×4.5cm×1段
消費期限：1月1日(月・祝)

56 夫婦おせち(京風雑煮付)
税込 17,280円【本体 16,000円】
2人前 10.3×20.2×4.7cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)





トウランドット臥龍居
オーナーシェフ
脇屋 友詞氏



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
主人
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、
中国料理のご馳走を詰め合わせたコラボ三段重。

京料理 たん熊北店×
オテル・ドウ・ミクニ×
トウランドット臥龍居

57 和洋中三段重

税込 43,200円【本体 40,000円】
3~4人前 20.2×20.2×5.7cm×3段
消費期限：1月1日(月・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
主人
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

58 和洋二段重

税込 31,860円【本体 29,500円】
2~3人前 20.2×20.2×5.7cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



トウランドット臥龍居
オーナーシェフ
脇屋 友詞氏



たん熊北店
主人
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×
トウランドット臥龍居

59 和中二段重

税込 31,860円【本体 29,500円】
2~3人前 20.2×20.2×5.7cm×2段
消費期限：1月1日(月・祝)



日本料理
なだ万

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

61 おせち「多口味」
税込 18,900円【本体 17,500円】
3人前 19.7×19.7×5.2cm×1段
賞味期限：1月7日(日)



日本料理
なだ万

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

60 おせち「正月万菜」
税込 24,840円【本体 23,000円】
2人前 17.9×17.9×5.2cm×2段
賞味期限：1月7日(日)



京料理
美濃吉

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

64 もてなし料理膳
税込 10,800円【本体 10,000円】
2人前 19.5×25.7×5.3cm×1段
賞味期限：1月31日(水)



京料理
美濃吉

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

63 和風おせち二段
税込 21,600円【本体 20,000円】
2~3人前 19.5×19.5×5.7cm×2段
賞味期限：1月31日(水)



たん熊北店

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

62 熊座の和風おせち三段
税込 23,220円【本体 21,500円】
3人前 17.4×17.4×5.6cm×3段
賞味期限：1月15日(月)



祇おん江口
監修

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

66 輝 (かがやき)
税込 30,780円【本体 28,500円】
4人前 21.0×21.0×6.0cm×4段
賞味期限：1月31日(水)



ホテルニューオータニ

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

65 おせち和洋中三段
税込 25,920円【本体 24,000円】
3~4人前 19.5×19.5×5.3cm×3段
賞味期限：1月31日(水)



春望

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

69 和風おせち三段
税込 12,420円【本体 11,500円】
2人前 15.0×15.0×4.9cm×3段
賞味期限：1月31日(水)



五味五感

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

68 和洋おせち二段
税込 18,360円【本体 17,000円】
3人前 21.5×21.5×5.8cm×2段
賞味期限：1月31日(水)



祇おん江口
監修

配送のみ
冷蔵
送料込
12月30日(土)
お届け

67 葵 (あおい)
税込 16,200円【本体 15,000円】
3人前 20.0×20.0×5.8cm×3段
賞味期限：1月31日(水)

※北海道・沖縄・離島・諸島へのお届けはお断りしています。



加賀屋
総料理長
宇子 藤雄氏

70 和風三段重 きらめき

税込 **37,800円**【本体 35,000円】
4人前 19.6×19.6×5.0cm×3段
消費期限：1月1日(月・祝)



加賀屋

配送のみ
冷 凍
送料込
12月31日(日)
お届け



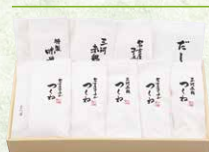
京料理
美濃吉



**73 湯葉と伊勢美稲豚の
豆乳しゃぶしゃぶ鍋**

税込 **10,800円**【本体 10,000円】
3〜4人前 19.5×25.7×5.3cm×1段
賞味期限：1月31日(水)

配送のみ
冷 凍
送料込
12月30日(土)
お届け



日本料理
なだ万



72 とり鍋セット

税込 **10,800円**【本体 10,000円】
3〜4人前
賞味期限：出荷日から冷凍30日

配送のみ
冷 凍
送料込
12月30日(土)
お届け



日本料理
なだ万



**71 黒毛和牛ローストビーフ・
黒豚の角煮詰合せ**

税込 **10,800円**【本体 10,000円】
2人前
賞味期限：出荷日から冷凍30日

配送のみ
冷 凍
送料込
12月30日(土)
お届け

おせちのご予約承り

～ ご予約承り ～

■ ご予約承り期間

11月2日(木)～12月19日(火)

※インターネットは11月3日(金・祝) 午前10時30分～12月19日(火)午後6時まで

■ 店頭にて

地階 ステージ #B

■ インターネットにて <https://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ご負担となります。

～ お渡し日時 ～

■ お渡し日時

12月31日(日) 午後1時～午後6時
2階 特設会場(催事場)

■ 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(日)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。ご了承ください。
※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、先様のご在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。