

岡島の おせち

2022



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



1 おせち参段重 雅

税込 33,000 円【本体 30,556 円】
3～4 人前 21.4×21.4×12.9cm×3 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



3 おせち式段重 華

税込 22,000 円【本体 20,370 円】
3～4 人前 21.4×21.4×9.4cm×2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

2 おせち式段重 舞

税込 28,000 円【本体 25,926 円】
3～4 人前 21.4×21.4×9.4cm×2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

山梨×鳥取 コラボレーション

鳥取県にそびえる「名峰大山」は別名「伯耆富士」と呼ばれます。
新年を祝う象徴である富士山を有する山梨県と鳥取県、両県の魅力あふれる旬の農産物や海産物などを詰め合わせました。



4 とっとり・やまなし食の饗宴特選おせち

税込 28,000 円【本体 25,926 円】
3～4 人前 21.4×21.4×9.4cm×2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

KONAYA HOTEL
URBAN VILLA

古名屋ホテル

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。



5 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（土・祝）



6 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1日(土・祝)

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。



おしながき
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)
割烹鰻ふくさ
地紙蒲鉾(松竹梅)
平安伊達巻
栗きんとん
梅花餅
有頭海老旨煮
手羽先変わり揚げ

9 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1日(土・祝)

8 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1日(土・祝)

7 和食二段重
(和食一段・和食一段)

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1日(土・祝)

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



10 和洋中折衷おせち三段

税込 37,800 円【本体 35,000 円】
3人前 21.0 × 21.0 × 5.5cm × 3 段
消費期限：1月1日(土・祝)



12 和中折衷おせち二段

税込 27,000 円【本体 25,000 円】
3人前 21.0 × 21.0 × 5.5cm × 2 段
消費期限：1月1日(土・祝)

11 和洋折衷おせち二段

税込 27,000 円【本体 25,000 円】
3人前 21.0 × 21.0 × 5.5cm × 2 段
消費期限：1月1日(土・祝)

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。



甲府 記念日ホテル



LE PIONNIER
レストラン・ピオニエ

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。



※画像はイメージです。

13 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(土・祝)



レストラン・ピオニエ

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。

なだ万



14 おせち重詰

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（土・祝）



16 おせち重詰

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（土・祝）

15 おせち重詰

税込 39,960 円【本体 37,000 円】
3 人前 22.7 × 22.7 × 5.5cm × 2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



17 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（土・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。

19 和風おせち二段重

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



18 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（土・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。



21 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（土・祝）



20 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（土・祝）



24 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 × 5.7cm × 1 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



23 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
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



22 和風おせち三段

税込 29,160 円【本体 27,000 円】
2～3 人前 19.5 × 19.5 × 5.3cm × 3 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

料亭 金城樓



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。

金城樓



25 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 × 5.5 cm × 3 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



28 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 × 5.8 cm × 1 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



27 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 × 5.0 cm × 2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



26 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 × 5.0 cm × 3 段
消費期限：1 月 1 日（土・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。



31 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（土・祝）



30 和洋料亭おせち三段重

税込 32,400 円【本体 30,000 円】
4～5 人前 20.3×20.3×5.4cm×3 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



29 和洋料亭おせち四段重

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



33 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（土・祝）



32 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（土・祝）



34 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（土・祝）



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。



36 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（土・祝）



35 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（土・祝）

京料理
濱登久



京料理 濱登久



38 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 (土・祝)

京都三千院の里の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**



37 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 (土・祝)

ゆったりと寛ぎながら欧風料理を楽しんでいただける隠れ家的ビストロレストラン。

京都 マノワール

40 和風一人折三客組

税込 **17,820円** 【本体 16,500円】
3人前 15.7 × 20.7 × 4.8cm × 3客
消費期限：1月1日 (土・祝)



39 和風一人折二客組

税込 **11,880円** 【本体 11,000円】
2人前 15.7 × 20.7 × 4.8cm × 2客
消費期限：1月1日 (土・祝)



京都 三千院の里

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 (土・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 (土・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 × 4.6cm × 3段
消費期限：1月1日 (土・祝)



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。



京都 野村

46 和風銘々重「京のだんらん」

税込 **11,880円** 【本体 11,000円】
2人前 16.2 × 19.0 × 4.6cm × 2折
消費期限：1月1日 (土・祝)



45 和風参段重「京のご馳走おせち」

税込 **20,520円** 【本体 19,000円】
3～4人前 19.0 × 19.0 × 5.4cm × 3段
消費期限：1月1日 (土・祝)



44 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 (土・祝)



あわら温泉「月香」



山代温泉「宝生亭」



和倉温泉「渡月庵」

47 北陸温泉旅館
「渡月庵」「月香」「宝生亭」コラボおせち

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（土・祝）

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 コラボレーション



49 能登 和倉温泉「渡月庵」

税込 19,440 円【本体 18,000 円】
2 人前 14.5 × 14.5 × 4.5cm × 2 段重 × 2 セット
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

能登 和倉温泉 渡月庵



48 あわら温泉「月香」

税込 48,600 円【本体 45,000 円】
4～5 人前 21.0 × 21.0 × 5.0cm × 3 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

あわら温泉 月香



51 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（土・祝）



50 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（土・祝）

京料理
たん熊
北店



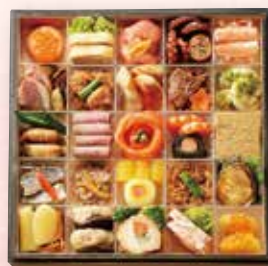
昭和三年の創業以来、両千家をはじめ
谷崎潤一郎や吉井勇など文人墨客に
愛され続けてきた京料理の老舗。

たん熊北店



54 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（土・祝）



53 年越オーダブル

税込 19,440 円【本体 18,000 円】
2～3 人前 27.5 × 27.5 × 5.1cm × 1 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



52 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（土・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。



56 中華おせち一段重

税込 41,040 円【本体 38,000 円】
4～5 人前 31.0 × 44.0 × 5.5cm × 1 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

聘珍樓



55 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 12,580 円【本体 11,648 円】
3～4 人前 約21.0 × 21.0 × 5.5cm × 2 段 + 1 品
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

サラダを中心とした物業を通じて、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

57 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（土・祝）



59 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（土・祝）

58 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（土・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



61 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（土・祝）



60 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（土・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。味と品質にこだわった、からだにやさしいおせちです。

築地 味の浜藤



64 和風おせち三客セット

税込 21,600 円【本体 20,000 円】
3 人前 16.5 × 16.5 × 5.3cm × 3 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

京料理
下鴨茶寮



63 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 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



62 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 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

日本料理
なだ万



67 和風料亭
おせち個食 (3折)

税込 19,440 円【本体 18,000 円】
3 人前 16.5 × 16.5 × 5.5cm × 3 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

68 和風料亭
おせち個食 (2折)

税込 12,960 円【本体 12,000 円】
2 人前 16.5 × 16.5 × 5.5cm × 2 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

京・料亭
わらびの里



66 夫婦おせち (京風雑煮付)

税込 16,200 円【本体 15,000 円】
2 人前 10.3 × 20.5 × 4.6cm × 2 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

たん熊北店



65 個食和風おせち1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（土・祝）

京料理
美濃吉



72 個食三段

税込 16,200 円【本体 15,000 円】
3 ~ 6 人前 16.5 × 16.5 × 6.2cm × 3 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）



69 個食 極 三段

税込 32,400 円【本体 30,000 円】
3 人前 16.5 × 16.5 × 6.2cm × 3 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

73 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 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

70 個食 極 二段

税込 21,600 円【本体 20,000 円】
2 人前 16.5 × 16.5 × 6.2cm × 2 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

京料理
濱登久

甲府記念日ホテル



75 和風ミニおせち二段

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

74 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 客
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

71 個食 極 一段

税込 10,800 円【本体 10,000 円】
1 人前 16.5 × 16.5 × 6.2cm × 1 客
消費期限：1 月 1 日（土・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（土・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（土・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（土・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

ラ・ロシエル

祇園でひと際輝きを放つ人気店。主人佐々木浩氏の自由な発想で仕立てた新世代の京料理おせちをお楽しみください。



78 和風おせち二段重

税込 32,400 円【本体 30,000 円】
4 人前 21.6 × 21.6 × 5.4cm × 2 段
消費期限：1 月 1 日（土・祝）

祇園さゝ木

Osteria
Lucca
東 4 丁目



81 洋風イタリアン二段重

税込 27,000 円【本体 25,000 円】
3 ~ 4 人前 18.6 × 24.3 × 5.4cm × 2 段
消費期限：1 月 1 日（土・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

オステリアルッカ東4丁目

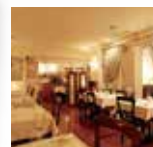
RISTORANTE
Al Porto



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（土・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

リストランテアルポルト



なすび亭
店主 英尋氏



オステリアルッカ 東4丁目
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饗宴。

なすび亭×
オステリアルッカ東4丁目×
赤坂四川飯店

82 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(土・祝)



中国料理 美虎
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×
Moriceau×
中国料理 美虎

83 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(土・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

84 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(土・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

85 たん熊北店×トゥーランドット臥龍居 和中小おせち二段重

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（土・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

86 たん熊北店×オテル・ドウ・ミクニ 和洋おせち二段重

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（土・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

87 洋中華風おせち二段重

税込 **27,000円** 【本体 25,000円】
3～4人前 20.2×20.2×5.4cm×2段
消費期限：1月1日（土・祝）

京料理
濱登久

90 雅一段重

税込 21,600円【本体 20,000円】
3～4人前 26.4×38.4×5.0cm×1段
消費期限：1月1日(土・祝)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

日本料理
なだ万

89 冷凍おせち「正月万菜」

税込 21,600円【本体 20,000円】
2人前 17.9×17.9×5.2cm×2段
賞味期限：1月7日(金)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

日本料理
なだ万

88 冷凍おせち「多久味」

税込 16,200円【本体 15,000円】
3人前 19.7×19.7×5.2cm×1段
賞味期限：1月7日(金)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け



にんべん

93 和の華

税込 21,600円【本体 20,000円】
3人前 19.6×28.7×13.2cm×2段
消費期限：1月1日(土・祝)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

京料理
美濃吉

92 もてなし料理膳

税込 10,800円【本体 10,000円】
2人前 25.7×19.5×5.3cm×1段
消費期限：冷凍にて1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

京料理
美濃吉

91 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
消費期限：冷凍にて1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け



「味ま野」監修

96 平安三段重

税込 19,440円【本体 18,000円】
4人前 21.3×21.3×5.8cm×3段
賞味期限：1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け



祇おん江口

95 葵 (あおい)

税込 15,660円【本体 14,500円】
3人前 19.5×19.5×5.7cm×3段
賞味期限：1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け



祇おん江口

94 慶雲 (けいうん)

税込 21,600円【本体 20,000円】
4人前 22.7×22.7×5.3cm×2段
賞味期限：1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

日本橋
笈川

98 祝春 (はる)

税込 11,340円【本体 10,500円】
2人前 26.6×26.6×5.6cm×1段
賞味期限：1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

日本橋
笈川

97 宴 (うたげ)

税込 19,980円【本体 18,500円】
3人前 20.6×15.7×5.4cm×3段
賞味期限：1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け

新登場



江戸三・大和屋

配送のみ
冷蔵
送料込
12月31日(金)
お届け

100 一人一重おせち

税込 12,960円【本体 12,000円】
1人前 17.0×17.0×6.8cm×1段
消費期限：1月1日(土・祝)

加賀屋



配送のみ
冷蔵
送料込
12月31日(金)
お届け

99 和風三段重と酒肴三品付

税込 35,640円【本体 33,000円】
4人前 19.6×19.6×5.0cm×3段
消費期限：1月1日(土・祝)



京料理
美濃吉



103 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
消費期限：冷凍にて1月31日(月)

配送のみ
冷凍
送料込
12月30日(木)
お届け



日本料理
なだ万

102 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】
2～3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(木)
お届け



日本料理
なだ万

101 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(木)
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3日(水・祝)～12月20日(月)

※インターネットは11月4日(木) 午前10時30分～12月20日(月)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。

■ 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(金) 午後1時～午後6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(金)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。