

特別ご予約承り

おせち

2021年 ピーコックスストアの



割烹料亭 千賀監修

『舞千』二客組(二折一組)

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

早得 5% OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格 **9,500円**(税込10,260円)

ご予約承り期間
2020年 **12/26** (土) まで



早得

早得承り期間
2020年 **12/7** (月) 20時まで

※一部、承り期間の異なる商品がございます。詳しくは各商品ページをご覧ください。

ご予約商品はお客さま感謝デー等の割引企画対象外です。

新年を迎えるにふさわしい華やかに盛り込んだ一人前おせち。
二折一組の特別なおせちです。



商品番号 【お渡し】M0401 【お届け】M0402

割烹料亭 千賀監修 『舞千』二客組

本体
価格 **10,000**円(税込 10,800円)

全27品目・1人前×2折 冷蔵

(2段・16.1×21.4×4.6cm) 消費期限：1/2

早得 5% OFF
12月7日(月)までのご注文で
本体価格 **9,500**円(税込10,260円)

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、
錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鰹くるみ、
きんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、
いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢メ、紅白錦糸巻、伊達巻、
紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鰹甲煮、
手毬餅、梅かんざし ※同じお重二折一組のおせちです。

◆表紙掲載の商品です。



商品番号 【お渡し】M0501 【お届け】M0502

野村 祇園 和風一段重

本体
価格 **11,000**円(税込 11,880円)

全23品目・2~3人前 冷蔵 (1段・24×24×6.7cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

味付数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、魚卵の煮物、田作り、鰹のうま煮、黒豆
ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、生椎茸ふくませ煮、いくら醤油漬、鯖の西京焼き、白梅餅、紅梅餅、
ちりめん山椒、葉付金柑、寿鶴人参味付け、菓子くるみ、寿焼印栗甘露、若桃シロップ漬、きんとん



一の重

二の重

商品番号 【お渡し】M0601 【お届け】M0602

日本橋 にんべん 和 二段重

本体
価格 **10,000**円(税込 10,800円)

全32品目・2人前 冷蔵

(2段・18.5×18.5×4cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆一の重／伊達巻、厚焼玉子、紅白蒲鉾、栗きんとん、七福なます、味付けいくら、ひとくち大福、
こはだかぶら漬、味付け数の子、黒豆、田作り
◆二の重／鶏照焼、豚角煮、金柑甘露煮、若桃甘露煮、穂先たけのこ煮、信田巻、高野豆腐煮、梅
生麩煮、こんにゃく煮、くわい煮、蓮根煮、焼き湯葉巻煮、ふき煮、椎茸煮、ごぼう煮、梅人参煮、鳴門
金時芋レモン煮、昆布巻、海老煮、松前漬、子持ちやうりいか煮



森鷗外をはじめ、各時代の文人や名士に
愛されてきた、日本料理「なだ万」。
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います。

商品番号 M0101

なだ万 正月料理『楽正月』一段重

本体
価格 **12,000**円(税込 12,960円)

全17品目・2人前 冷蔵

(1段・22.2×22.2×5.4cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

黒豆、数の子鰹甲煮、紅白小袖蒲鉾、小鯛笹漬、田作り、紅白
なます、鯖西京焼、小蛸、伊達巻、海老芝煮、帆立生姜煮、
海老真丈高野豆腐挟み、干椎茸甘露煮、松笠烏賊白焼、鶏
八幡巻、合鴨燻製、ローストビーフ、タレ(ローストビーフ
ソース)

商品番号 M0201

なだ万 お節重詰 一段重

本体
価格 **20,000**円(税込 21,600円)

全25品目・2人前 冷蔵

(1段・17.7×23.3×6.2cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

田作り、編笠柚子、松笠烏賊、紅鮭昆布巻、数の子鰹甲煮、
伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏燻製、黒豆、穂付菊含め
煮、干椎茸甘露煮、海老芝煮、牛蒡旨煮、鯛さや、栗金団、
小鯛笹漬、紅白なます、小蛸、鯖西京焼、帆立生姜煮、鰹
旨煮、梅花人参、真鰹旨煮、鰹の子旨煮



01



02



創業以来170年、江戸日本橋の伝統の味を
守り続ける折詰料理専門店。
甘辛く濃い味で愛されている老舗です。

商品番号 M0301

日本橋 弁松 総本店 和 一段

本体
価格 **12,000**円(税込 12,960円)

全17品目・2人前 冷蔵

(1段・24.5×24.5×6.2cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

栗きんとん、めかじき照焼、黒豆、はぜ昆布巻、有頭海老
旨煮、蒲鉾、蛸の桜煮、野菜甘露煮(八つ頭、筍、ごぼう、蓮根、
つとぶ、椎茸)、二色玉子、伊達巻、玉子焼、ちよろぎ酢漬



ことぶき
寿

京都祇園「や満文」監修おせち。
伝統的な祝い肴はもちろん
洋風の味わいも楽しめます。

商品番号 2-10-14-8

㊦祇園「や満文」
和洋一段重『寿』 10

本体価格 6,000円(税込 6,480円)

全31品目・1~2人前 冷蔵

(1段・18.2×24.3×3.9cm)
賞味期間は冷凍にて1月31日。
解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24まで お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

サーモンの彩りテリーヌ、鶏チーズソース焼、若桃甘露煮、
ブロッコリーコンソメ風味、合鴨スモーク、チキンテリーヌ、
メープルくるみ、鶏のポリネシアン風味ケッパー添え、
オニオンマリネ、田作り、海老旨煮、穂付筍、叩きごぼう、
焼き湯葉、昆布巻、杏子シロップ煮、ほうれん草キッシュ、
たこのパザルマリネ、海老スモーク、帆立照焼、味付数の子、
彩り大根、味付いくら、紅白市松かまぼこ、チーズ入り伊達
巻、チーズ入りドック、ローストポーク黒糖風味、紅芋さん
とん、栗甘露煮、日向夏ゼリー、黒豆ワイン煮

縁起の良い伝統的和風おせちを
少しずつ彩り豊かに盛り込みました。

商品番号 2-10-12-0

㊦トップバリュ 和風一段重『結』 11

本体価格 6,000円(税込 6,480円)

全23品目・1~2人前 冷蔵

(1段・20.3×20.3×3.7cm) 消費期限：1/2

早得 5% OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格 5,700円(税込 6,156円)

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

紅白なます、いくら醤油漬、煮メ(里芋、筍、一口昆布巻、れんこん、椎茸、ごぼう、梅花人参、寿高野豆腐)、
海老艶煮、安納芋さんとう、栗甘露煮、丹波種黒豆煮、鰯西京焼、海老入り鶏団子、紅白かまぼこ、
伊達巻、豚角煮、松笠いか雲丹焼、味付数の子、若桃甘露煮、田作り



ことぶき
結

11



せ ん
撰

12

国産原料※1にこだわって仕上げた伝統の和の味を
おめでたい八角のお重に詰めた少人数向けおせちです。

商品番号 2-10-04-1

㊦トップバリュ セレクト 和風一段重『撰』 12

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全23品目・1~2人前 冷蔵 (1段・20×20×4.3cm) 消費期限：1/2

早得 5% OFF 12月7日(月)までのご注文で 全国無料配送 ※宅配のみ承ります
本体価格 9,500円(税込 10,260円) 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

安納芋さんとう、栗甘露煮、いくら醤油漬、丹波黒黒豆煮、煮メ(れんこん、筍、ふき、こんにゃく、
椎茸、梅花人参、里芋)、常陸大黒煮、味付数の子、車海老艶焼、田作り、ぶり照焼、あわび旨煮、牛肉
ごぼう巻、紅鮭昆布巻、伊達巻、帆立照焼、紅かまぼこ、白かまぼこ

※保存料・合成着色料・調味料(アミノ酸)は使用していません。

※1主な素材原料は国産を使用しています。(例)あわび、車海老、ぶり、牛肉等。



宝仙閣

13

少量多品種、彩りも華やかに盛り付けた
二人前おせちです。

商品番号 [お渡し]M1301 [お届け]M1302

㊦能登 和倉温泉『宝仙閣』二段重 13

本体価格 9,800円(税込 10,584円)

全34品目・2人前 冷蔵

(2段・16.5×16.5×5cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆壹の重/牛しぐれ笹包み、田作り、きんかん煮、友禅紅白串、鮭西京焼、栗さんとう、シュリンプ
サラダ、ばい貝旨煮、海老艶煮、蛸酢、いか松笠、数の子、いくらなます、黒豆金箔
◆貳の重/紅白かまぼこ、モルタデッラ、合鴨スモーク、てり焼きはたて、焼えびスモーク、焼き
ブロッコリー、ドライトマトワイン煮、オリーブ、鰯照焼、若桃甘露煮、焼野菜のトマトマリネ、伊達巻、
ジャガチーズ、てまり餅、焼たけのこ、一口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、松茸
うま煮、花こんにゃく



能登半島ならではの
旬の食材と湯巡りで
ゆったりお過ごし頂ける
温泉旅館です。

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32品目詰合せ、
少家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

商品番号 M0701

㊦京菜味のむら『八坂』
和風三段重 07

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全32品目・2~3人前 冷蔵

(3段・18.2×15.8×4.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

◆一の重/一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い
海老、黒豆、梅餅、鶏木の芽味噌焼、合鴨コース、数の子、
金柑甘露煮
◆二の重/鰹旨煮、紅白蒲鉾、栗さんとう、金時人参入り
生酢、いくら、田作り、あわび旨煮、甘鯛西京焼、だし巻、
梅羊羹松葉串、若桃甘露煮
◆三の重/餅巾着旨煮、姫こや含め煮、椎茸旨煮、海老
旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮メ、湯葉にしん笹奉書、ごぼう
煮メ、松麩、手まり麩、梅型人参



京菜味のむら

三の重

一の重

二の重

07



08

壹の重

貳の重

商品番号 [お渡し]M0801 [お届け]M0802

㊦味遊心 和洋二段重 08

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全39品目・2~3人前 冷蔵

(2段・19.4×19.4×5.4cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆壹の重/こんにゃく煮、煮メれんこん、竹の子含め煮、
煮メごぼう、くわい松笠、浅漬きぬさや、一口にしん昆布巻、
花麩煮、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ、
祝えび、安納芋の栗さんとう、叩きごぼう、紅白なます、
いくら醤油漬、味付数の子、殻入り天然あわび煮貝、ぶり
照焼、田作り、若桃甘露煮
◆貳の重/カジキのハニーマスタードソース、合鴨スモーク、
ミニッツチーズサーブ、グリーンオリーブ、鶏の塩焼焼、錦糸
しゅうまい、パナ貝燻製オイル漬、ドライトマトワイン煮、
カナダホッキ貝サラダ、サーモンマリネ、パストラミビーフ、
ピーカンナッツ抹茶、市松チーズ、海老マヨソース、そら豆の
ムース、フカヒレ風魚卵和え、生ハムチーズ

商品番号 2-10-01-4

トップバリュ

和洋三段重『集』

17

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全52品目・3~4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得5%OFF

12月7日(月)までのご注文で

本体価格 15,010円(税込 16,210.80円)

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／旬煮、赤花こんにゃく煮、たご照焼、あわび旨煮、一口昆布巻、煮空豆、焼き湯葉巻、安納芋きんとん、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、紅白なます、小鯛桜花漬、味付いくら、海老鮑煮、田作り、ぶり照焼、紅白かまぼこ、穴子八幡巻、笹巻牛しぐれ、味付数の子

◆二の重／ローストポーク、若桃甘露煮、チーズポテト、スモークチキンパジルソースがけ、ライブオリーブ、キャロットオニオンラペ、小きゅうりの柚子マリネ、丹波種黒豆煮(金箔)、ロブスター、サーモンのパジルチーズ焼、味付ブロッコリー、ムール貝香草焼、金柑甘露煮、たこのパジルマリネ、伊達巻

◆三の重／フ라이ドチキン、味付ブロッコリー、メロンロール、赤パプリカピクルス、黄パプリカピクルス、ミートボール、生ハム、海老マヨピンクペッパー添え、スモークサーモンケッパー添え、オニオンマリネ、イペリコ豚入りペッパーロール、ピンチョス(ドライマト赤ワイン煮、はかた地鶏のテリーヌ、帆立と香草のテリーヌ、合鴨テリーヌ)、オレンジシロップ煮、阿波尾端のローストスベアリブ、ペッパードロッ

つどい

集

伝統的な和の味、人気の洋の味。家族で楽しめるおいしさが満載。

三の重

二の重

一の重

17

集だけの特典! 招福タマ付

味遊心

親子三代おせち三段重

18

商品番号 【お渡し】M1801【お届け】M1802

本体価格 15,000円(税込 16,200円)

全48品目・4~5人前 冷蔵

(3段・22.5×22.5×5.4cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆巻の重／煮めごぼう、竹の子含め煮、煮めれんこん、小芋含め煮、一口にしん昆布巻、ふき含め煮、もみじスライス、安納芋の栗きんとん、紅白かまぼこ、丹波黒がどう豆、ちよるぎ、味付ばい貝、はも西京焼、祝えび、くるみ甘露煮、田作り、伊達巻、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、鶏肉三色巻

◆貳の重／焼湯葉巻き、そら豆のムース、ごまだんご、若桃甘露煮、中華くらげ、にしん甘酢漬、杏シロップ漬、ローストビーフ、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、彩り野菜とチーズのテリーヌ、マカロン(フランボワーズ)、海老チリソース

◆参の重／イタリアンソーセージ、紅はるかのごまぶし、十勝若牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、練乳いちごムース、ミニツチーズサーブ、抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、ドロッパペッパー、笹巻だんご、生ハムマリネ、ミニデミグラスハンバーグ、スモークサーモン、合鴨スモーク、杏シロップ漬、若桃甘露煮

きっしゅん

吉春

和・洋・中、山海の幸を活かした多彩なおいしさをたっぷり詰合せ。

商品番号 2-10-10-2

◆芝濱膳 和洋中おせち三段重『五萬福』

15

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全51品目・3~4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／椎茸煮、こんにゃく煮、旬煮、花人参、帆立ひも、田作り、焼き海老、笹茶巾餅、安納芋きんとん、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、伊達巻、穴子八幡巻、数の子、黒豆、白花生、紅白市松かまぼこ、ぶり照焼、いくら醤油漬、紅白なます日向夏風味

◆二の重／ローズサーモン、ミートローフパイ、クランベリーくるみ、イタリア産栗のグラッセ(ブローックン)、合鴨スモーク、ブロッコリーのコンソメ香味、鶏肉のスペイン風煮込、オリーブ、ドライマトの赤ワイン煮、牛ほほ肉の赤ワイン煮込、セミドライマトのマリネ、ガーリックシュリンプ、スモークラムラック、ブルドボーグ

◆三の重／肉団子、鹿児島県産豚の焼豚、豚角煮、桃餅、小きゅうり、黒酢豚、ごま団子、鳴門金時レモン煮、海老マヨ、オレンジコンフィ、中華くらげ、ふかひれオイスターソース煮、クコの実、ブロッコリーのコンソメ香味、緑ザーサイ、あわびオイスターソース、空豆蟹爪団子、帆立照焼

※「福」の字を逆さまにしたものを「倒福(とうふく)」と言い、「福」が来る「到福(とうふく)」という意味があるといわれています。

ごまんぶく

五萬福

和・洋・中、山海の幸を活かした多彩なおいしさをたっぷり詰合せ。

商品番号 2-10-11-1

◆和洋中三段重『吉春』

14

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全44品目・2~3人前 冷蔵

(3段・15.6×24.5×3.3cm) 消費期限：1/2

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／鮭塩焼、黒豆、栗甘露煮、きんとん、紅白なます、田作り、花餅紅梅、味付数の子、松前漬、伊達巻、祝い海老、昆布巻、花餅白梅、椎茸煮、旬煮、海老信田巻

◆二の重／ベーコンチーズドック、味付ブロッコリー、ライブオリーブ、スモークサーモン、キャロットオニオンラペ、トマトソースのハンバーグ、桜風味のショコラパウンドケーキ、ドライフルーツミックス、にしんマスタード、ドライマト赤ワイン風味、サーモンの彩りテリーヌ、チキンステーキ、ローストビーフ、サラミ風パイ包、サラミスライス

◆三の重／梅くわい、黒酢の肉団子、杏子甘煮、塩レモンザーサイ、大学芋、タンドリーチキン、中華くらげ、若桃甘露煮、湯葉海老巻、海老チリソース、ローストポーク、きゅうりの柚子マリネ、錦糸玉子包

商品番号 【お渡し】M1901【お届け】M1902

◆八百彦本店 和洋三段重

19

本体価格 20,000円(税込 21,600円)

全49品目・4~6人前 冷蔵

(3段・21.5×21.5×5.7cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

お届け区域：北海道、青森県、秋田県、岩手県、宮城県、九州、沖縄全域、全国離島、四国の一部離島を除く全国

◆一の重／メ鯛、こはだ栗漬、黒豆煮、田作り、くるみ鮎炊き、栗渋皮煮、栗きんとん、有頭海老煮、紅白なます、子持昆布山海和え、たたき牛蒡、味付数の子、数の子松前漬、紅梅くらげ、角うに

◆二の重／スモークサーモントラウトのマリネ、鶏たたき寄せ、パプリカ甘酢漬、レザンアルメツ、チェダーシュリンプサラダ、スパイシーミートテリーヌ、紅茶合鴨スモーク、スタッフドオリーブ、ローストビーフ、あんずシロップ漬、市松サラミチーズ、豚バラあぶり焼、若桃シロップ漬、チーズ入りミートテリーヌ、蟹と野菜のテリーヌ

◆三の重／いくら醤油漬、彩海赤海老子宝和え、紅白市松かまぼこ、伊達巻、花餅、鶏明太子巻、トラウト西京焼、きんかん蜜煮、蟹味団子、梅人参煮、昆布巻、帆立照焼、海老高野、椎茸煮、旬煮、ふき煮、さつまいも甘露煮、焼き湯葉巻、子持いか

名古屋 八百彦本店

やおひこほんてん

二の重

三の重

一の重

19

割烹料亭 千賀

三の重

二の重

一の重

16

料亭千賀が、匠の技と意匠を作り上げた絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重。

商品番号 【お渡し】M1601【お届け】M1602

◆割烹料亭 千賀監修『彩華千』三段重

16

本体価格 20,300円(税込 21,924円)

全60品目・4~5人前 冷蔵

(3段・25.7×25.7×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆一の重／栗金団、湯葉旨煮、焼き帆立、梅真丈、豚角煮、白花生、田作り、若桃甘露煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、ローズサーモン、数の子鰻甲漬、蛸小倉煮

◆二の重／北欧サラダ、味付け肉団子、真鯛のマリーネ、ベーコンチーズ、魚の子旨煮、はかた地どりのテリーヌ、ミートローフ、柚子オーロラ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、手毬まんじゅう、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、ままかり市松、あわびのワイン煮、祝い海老、海老マヨ、カシューナッツ鮎炊き、ごまさつま

◆三の重／紅芋金団、あんず蜜漬、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、くるみ煮、錦玉子、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、鶏照焼、鮎笹茶巾、子持万両、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え

しゅんれい

春麗

三の重

二の重

一の重

十月亭 (じゅうがつや)

金沢・ひがし茶屋街にある料亭「十月亭」。
「日本料理 銭屋」二代目主人・高木慎一朗氏が
季節の食材を活かし腕をふるう懐石料理の名店です。

商品番号

M2401

👉なだ万 お節重詰 三段重

本体価格 37,000円(税込 39,960円)

全35品目・3人前 冷蔵

(3段・17×17×6.5cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

◆一の重／紅白小袖蒲鉾、数の子、子鰯甲煮、紅鯉燻製、鰻空柚子、花百合根、栗金団、黒豆、田作り、小鯛巻、菊花蕪、帆立生薑煮、紅白なます

◆二の重／鰯西京焼、子持鮎甘露煮、伊達巻、真鱈旨煮、花酢蓮根、海月酢、紅鯉昆布巻、子持昆布、鶏燻製、合鴨燻製、鰯西京焼、梅花生参

◆三の重／干椎茸甘露煮、小蛸、鰯の子旨煮、鰯旨煮、海老芝煮、有平鰯燻煮、網さや、鰻八幡巻、穂付菊含め煮、松笠烏賊、牛蒡旨煮、梅花生参(二の重、重複)

伝統的な和の味わいを中心に
彩り豊かに詰合せた三段重。

商品番号 2-10-09-6

👉十月亭 和風三段重『春麗』

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全59品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・17×17×4.7cm) 消費期限：1/1

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／伊達巻、手まり餅、味付数の子、おくら醤油漬、わさび風味、椎茸旨煮、舞梅、叩きごぼう、くるみ飴煮、一口にしん昆布巻、五郎島金時旨煮、梅餅、海老艶煮、小梅青、赤魚西京焼、牛アスパラ巻、梅人参、青お多福豆、能登・梅酒梅、ライブオリーブ、鮭吟釀わさび漬、ふきのとう味噌、紅梅寄せ、白梅寄せ

◆二の重／にしん甘露煮、焼き蟹爪、青お多福豆、笹巻れんこん餅、鶏八幡巻、ヤングコーン旨煮、辛子れんこん、スナッペンどう醤油漬、舞梅、金柑煮、ピリ辛玉こんにゃく、花豆シナモン風味、豚軟骨骨煮、小梅赤、青ザーサイ、このしろ(こはだ)酢漬、紅梅寄せ、手まり餅、赤ずいき酢漬、白梅寄せ、梅餅、豆腐とりんごのパイ包、梅人参、合鴨酒蒸し、大黒花芸豆、能登柚子スイートポテト、ライブオリーブ、スタフドオリーブ、グリーンオリーブ

◆三の重／ロースハム、紅かまぼこ、白かまぼこ、黒豆煮、小梅青、舞梅、味噌山ごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、筍木の芽和え、小梅赤、手まり餅、柚子かぶら、ほたるいか甘酢漬、栗とうがらし、青お多福豆、梅餅、梅人参、わかさぎ煮、田作り、五郎島金時きんとん、渋皮栗、紅梅寄せ

お正月にぴったりな
縁起の良い祝い肴を多彩に詰合せました。
伝統の技が光る和のおせちです。

商品番号 2-10-02-3

👉トッパリュ 和風三段重『慶』

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全37品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5% OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格 9,500円(税込 10,260円)

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／彩り豆サラダ、鶏し羹とくらげの中華和え、笹巻団子、小海老の佃煮、海老艶煮、味付数の子、花餅紅梅、たこ照焼、鰯西京焼

◆二の重／田作り、たらこ旨煮、だし巻玉子、叩きごぼう、一口昆布巻、さつま芋甘露煮、あわび旨煮、筍煮、若桃甘露煮、海老信田、若草信田、赤花こんにゃく煮、味付帆立、椎茸煮

◆三の重／紅白かまぼこ、鶏肉三色煮、わかめ酢、黄金にしん、安納芋きんとん、栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、海老入り肉団子、金柑甘露煮、れんこんの芽梅酢和え、丹波種黒豆煮、紅白梅松葉、伊達巻

よろこび

慶

三の重

二の重

一の重

商品番号

M2101

👉京菜味のむら『桂』

本体価格 15,000円(税込 16,200円)

全37品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・20.2×20.2×4.6cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

◆一の重／合鴨ロース、数の子、田作り、鰻皮巻、魚卵の煮付、穴子八幡巻、湯葉茶巾、お祝い海老、笹巻(鳴門金時あん)、金柑甘露煮、お祝いかざり串

◆二の重／豚角煮、椎茸旨煮、鰯旨煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら、ベツバービーフ、甘鯛西京焼、栗きんとん、梅羊羹松葉串、一口昆布巻、若桃甘露煮

◆三の重／紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、伊達巻、餅巾着旨煮、たこ煮、筍煮、蓮根型こんにゃく、帆立旨煮、炬こうや含め煮、松鼓、手まり鮓、梅型人参

TOPVALU SELECT

きわみ

極

三の重

二の重

一の重

選りすぐった国産原料*1を使用し、
素材の持ち味を活かした味付けで
和の伝統を極めた祝い膳です。

商品番号

2-10-03-2

👉トッパリュ セレクト 和風三段重『極』

本体価格 35,000円(税込 37,800円)

全36品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5% OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格 33,250円(税込 35,910円)

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆一の重／伊勢海老と海老芋のベシャメル西京味噌ソース焼、煮メ(里芋、れんこん、梅花生参、結び昆布、椎茸、こんにゃく、ごぼう、ふき、筍)、常陸大黒煮、田作り、帆立照焼、あわび旨煮

◆二の重／紅かまぼこ、白かまぼこ、伊達巻、丹波黒豆煮、ぶり照焼、車海老艶焼、味付数の子、菊花かぶら、牛肉ごぼう巻、安納芋きんとん、栗甘露煮、牛すき焼き風

◆三の重／豚角煮奉書煮、紅鯉昆布巻、宮崎鶏炙り焼、秋鮭西京焼、いくら醤油漬、ふかひれ姿煮、紅白なます、のどろ甘酢漬、若桃甘露煮、たこ柔らか煮

※個包装食材：ふかひれ姿煮

※保存料・合成着色料・調味料(アミノ酸)は使用していません。
※1主な素材原料は国産を使用しています。(例)あわび、車海老、ぶり、牛肉等。

料亭千賀の伝統と意匠を継いだ
本格的な和風おせち料理です。

商品番号 【お渡し】M2201【お届け】M2202

👉割烹料亭 千賀監修『吉寿千』三段重

本体価格 13,980円(税込 15,098.40円)

全41品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・19.5×19.5×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆一の重／金箔黒豆、渋皮付き栗金団、柚子くらげ、田作り、白花生、祝い海老、蛸小倉煮、昆布巻、手巻餅、紅鯉いか和え、数の子鰯甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし

◆二の重／酢牛肝、焼き帆立、梅真丈、焼き甘鯛、ごまざつま、伊達巻、紅ずわいかに爪、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、寿高野豆腐、大黒本しめじ旨煮

◆三の重／湯葉旨煮、紅鯉しんじょう、紅白結び餅、局賊松笠白焼、鶏の三色煮、魚の子旨煮、あわび旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、紅鯉白醤油焼、こんにゃく旨煮、錦玉子、くるみ煮、さごしの昆布メ

割烹料亭 千賀

三の重

二の重

一の重

商品番号

M2201

👉割烹料亭 千賀監修『吉寿千』三段重

本体価格 13,980円(税込 15,098.40円)

全41品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・19.5×19.5×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆一の重／金箔黒豆、渋皮付き栗金団、柚子くらげ、田作り、白花生、祝い海老、蛸小倉煮、昆布巻、手巻餅、紅鯉いか和え、数の子鰯甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし

◆二の重／酢牛肝、焼き帆立、梅真丈、焼き甘鯛、ごまざつま、伊達巻、紅ずわいかに爪、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、寿高野豆腐、大黒本しめじ旨煮

◆三の重／湯葉旨煮、紅鯉しんじょう、紅白結び餅、局賊松笠白焼、鶏の三色煮、魚の子旨煮、あわび旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、紅鯉白醤油焼、こんにゃく旨煮、錦玉子、くるみ煮、さごしの昆布メ

割烹料亭 千賀

三の重

二の重

一の重

商品番号

M2201

👉割烹料亭 千賀監修『吉寿千』三段重

本体価格 13,980円(税込 15,098.40円)

全41品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・19.5×19.5×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

◆一の重／金箔黒豆、渋皮付き栗金団、柚子くらげ、田作り、白花生、祝い海老、蛸小倉煮、昆布巻、手巻餅、紅鯉いか和え、数の子鰯甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし

◆二の重／酢牛肝、焼き帆立、梅真丈、焼き甘鯛、ごまざつま、伊達巻、紅ずわいかに爪、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、寿高野豆腐、大黒本しめじ旨煮

◆三の重／湯葉旨煮、紅鯉しんじょう、紅白結び餅、局賊松笠白焼、鶏の三色煮、魚の子旨煮、あわび旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、紅鯉白醤油焼、こんにゃく旨煮、錦玉子、くるみ煮、さごしの昆布メ

お子さまから大人まで幅広い年代に
好まれる洋のメニューを盛り込みました。

商品番号 2-10-18-4

28

トッパバリュ『洋風オードブル』

本体価格 10,000円(税込10,800円)

全26品目・2〜3人前 冷蔵

(1段・24.7×30.2×3.9cm) 消費期限：1/2

早得5%OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格9,500円(税込10,260円)

全国無料配送 承り期間 12/26※ お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

鶏皮甘辛和え、ペッパードロップ、さつま芋のレモン風味、
オレンジシロップ煮、サーモンパジルチーズ焼、メロン
ロール、ショコラテリーヌ、オニオンマリネ、スモークサー
モンケッパー添え、合鴨スモーク、杏子シロップ煮、若桃
甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、サーモンの彩りテリーヌ、
生ハム、ライブオリーブ、たこのパジルマリネ、ハンバーグ
デミグラスソース、ブロッコリーコンソメ風味、海老の
タルタルソース焼、ホワイトパストラミ、ミートローフピン
チョス(スタッフドオリーブ、ブラックオリーブ、ドライマト
赤ワイン煮)、ムール貝香草焼、ベーコンチーズドック、
帆立のパジルソース和え、海老のマヨソース風



28



二の重

一の重

29

お肉や海鮮素材をふんだんに使い、
ワインや洋酒に合う味わいに仕上げた
大人向けのオードブルです。

商品番号 2-10-21-8

ビストロオードブル

29

本体価格 20,000円(税込21,600円)

全38品目・3〜4人前 冷凍

(2段・17.3×26.8×4cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。

解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24※ お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

◆一の重ノブリオッシュ、メープルくるみ、博多チーズ風味
寄せ、チキンテリーヌ、ブロッコリーコンソメ煮、クラン
ベリーポーク、スモークラムラック、ロブスター、若桃
甘露煮、ローズトラウトサーモン、オニオンマリネ、ドライ
トマト赤ワイン煮、金柑、チキンパストラミ、ローストポーク
黒糖風味、帆立貝柱の燻製、合鴨パストラミ、ミックス
マリネ、シーフードサラダ、生ハムマンゴーソース、海老
スモーク、たこのパジルソース和え、白海老オリーブオイル
漬、ライブオリーブ

◆二の重ノぶぐの生ハム、ケッパーベリー、紅白なます、
ローストビーフソース、ローストビーフ、クリーム包、ロール
ケーキメロン、知鳥鶏の手羽中、鶏のオイスターソース焼、
ビーフテリーヌ、鶏レバー赤ワインテリーヌ、ブロッコリー
コンソメ煮、豚角パジルパイ包、焼き野菜トマトマリネ、
スイーツキューブマンゴー、スイーツキューブ紅芋

商品番号 2-10-20-9

30

洋風オードブル『煌』きらめき

本体価格 15,800円(税込17,064円)

全33品目・3〜4人前 冷凍

(1段・24.7×30.8×3.9cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。

解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24※ お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

ドライマトの赤ワイン煮、ビーフパストラミ、フォアグラと
鴨のバテ、鶏のチーズ焼、オリーブカクテル、北欧サラダ、
サーモン、帆立辛子マヨネーズ風味、あわび白ワイン
ソース、にしんマスタード、魚卵サラダ(明太風味)、海老
サラダ、いくら醤油漬、イタリア産栗のグラッセ(ブロー
クン)、ミロワールショコラ、パンデリージャ(野菜ピクルス
串)、ローストビーフ、レリッシュ&マスタードソース、こはだ
カブラ漬、ずわい蟹柚子風味、ロブスターヘッドグラタン、
ブロッコリーのコンソメ香味、牛ほ肉の赤ワイン煮込、
セミドライマトのマリネ、合鴨のオレンジマリネ、オレンジ
コンフィ、ベーコンとほうれん草のキッシュ、小きゅうり、
ガーリックシュリンプ、蟹爪冷製オーロラソース、蟹爪
冷製マヨネーズソース、華やか野菜マリネ、スモーク
サーモン、ペッパードロップ



30

特別な気分を盛り上げる贅沢な味わいが満載。

ワインや洋酒に合う味わいを

たっぷり盛り込みました。

伝統的な食材や縁起のいい

海の幸などを少しずつ

詰合せた和のおせちです。

商品番号 2-10-13-9

26

トッパバリュ グリーンアイフリーフロム 和風おせち一段重『想』

本体価格 8,000円(税込8,640円)

全18品目・1〜2人前 冷凍

(1段・12.5×24.5×3.9cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。

解凍後はお早めにお召しあがりください。

早得5%OFF 12月7日(月)までのご注文で
本体価格7,600円(税込8,208円)

全国無料配送 承り期間 12/24※ お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

干し柿の紅白なます、数の子醤油漬、ぶり照焼、帆立塩麹焼、
かまぼこ、車海老艶煮、伊達巻、昆布巻、若鶏の梅紫蘇
テリーヌ、黄金芋のきんとん、あわび酒蒸し、いくら醤油漬、
マグロの生姜煮、若桃甘露煮、田作り、紅ずわい蟹味噌
和え、いかのめた和え、蒸し雲丹



26

お肉類を豊富に盛り合わせた食べ応えのあるおせちを、
糖質40%オフで仕上げました。



二の重

商品番号 2-10-15-7

低糖質おせち二段重

27

本体価格 12,000円(税込12,960円)

全39品目・2〜3人前 冷凍

(2段・18.5×18.5×4cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。

解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24※ お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

◆一の重ノ伊達巻、大黒本めしじ旨煮、田作り、ぶり照焼、
赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、飯だご桜漬、
小鯛干酢漬、煮あわび、梅わかめ、栗甘露煮、きんとん
(手亡豆)、黒豆、味付数の子、味付いくら、紅白なます、
たらこ旨煮、祝い海老、おくら醤油漬、巻き湯葉

◆二の重ノソルトシュリンプ、桜鳥鶏のキャロットマリネ、
豆腐ハンバーグ、スモークサーモン、味付ブロッコリー、
チキンスペアリブ、赤パプリカピクルス、黄パプリカピク
ルス、彩豆のトマトソースサラダ、ビーフパストラミ、ポテ
トチーズ、コルニッション、サラミスライス、ホワイトパスト
ラミ、ドライマトの赤ワイン風味、ライブオリーブ、
スタッフドオリーブ、ローストポーク、彩りチキンテリーヌ

糖質を気にされる方に、
糖質40%オフ

(※当社：一般的なおせち比較)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	149kcal
たんぱく質	13.6g
脂質	7.1g
炭水化物	8.6g
(糖質)	6.6g
(食物繊維)	2.0g
食塩相当量	1.6g

※糖質40%オフ



一の重

商品番号 2-10-24-5

⑨紀文 おせち詰合せ ディズニー 二段重

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全25品目・大人2人前、子供2人前 冷蔵

(2段・16×16×3.9cm) 消費期限：1/2

全国無料配送 承り期間 12/24まで お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

◆一の重／伊達巻、味付数の子、いか松笠焼、鯛入りかまぼこ紅、鯛入りかまぼこ白、昆布巻、祝い海老、栗甘露煮、田作り、丹波黒豆、煮しめ梅型生麩、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ里芋、三色野菜巻、煮しめ手まり麩

◆二の重／玉子焼、洋風なます、海老とブロッコリーのテリーヌ、かまぼこ/ミッキーマウス、鶏のトマト煮、鶏つくね、合鴨スモーク、きんぴらごぼう肉巻 (別添) 切り餅/ディズニー

イオンオリジナルお重



※オリジナルクーラーバッグ付 © Disney



二の重



映画「ファンタジア」をモチーフとした
かわいいオリジナルお重に
和洋のおせちを詰合せました。



一の重

切り餅 2個付
お餅の絵柄は、同じものが
入る場合がございます。

31

ペット用のおせち

小型犬
約一匹分



32

多彩な味わいを彩り良く詰合せた
ワンちゃんのためのお重です。

商品番号 2-10-25-4

⑩コミフレリ 招福おせち(愛犬用)

本体価格 3,500円(税込 3,850円)

全11品目・小型犬約一匹分 冷凍

(1段・12.2×14.2×3.9cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召し上がりください。

全国無料配送 承り期間 12/20まで お届け日 12/30 ※宅配のみ承ります

信田巻と温野菜、ずんだきんとん、稲庭桜うどん、花びらかまぼこ、鶏肉の味噌風味焼、温野菜(ブロッコリー)、豚ももバラ肉巻、ペビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

家族が集う食卓を華やかに盛り上げます。

店頭渡し



33

商品番号 M3301

⑪中谷本舗 柿の葉すし5種20個入

本体価格 2,333円(税込 2,519.64円) 5種20個入(さば・さけ・あじ・たい・えび)

消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31 ※店頭渡しのみ承ります



34

商品番号 M3401

⑫まい泉 ヒレカツサンドオードブル

本体価格 2,400円(税込 2,592円) 3切れサンド(ハーフカット)×12コ入り

消費期限：お渡し日当日

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31 ※店頭渡しのみ承ります

おせちご予約のご案内

ご予約承り店舗

ピーコックストアの首都圏店舗のみで承ります。

お持ち帰りの場合

ご予約期間 12月24日(木)18:00まで

早得 早得割引は12月7日(月)20:00まで

お渡し日・時間 12月31日(木)11:00~18:00

※上記の時間内に overshoot いたしますよう、お願いいたします。

ご予約承り・お渡し場所 ご予約店舗のサービスカウンターまたは売場係員まで。お支払いはご予約承り時となります。

お届けの場合

全国無料配送 マーク商品は全国に宅配承ります。

お届け区域 沖縄全域、全国離島、北海道・四国・九州の一部離島を除く全国。

※[M1901/M1902]八百彦本店 和洋三段重は、お届け区域が北海道、青森県、秋田県、岩手県、宮城県、九州、沖縄全域、全国離島、四国の一部離島を除く全国となります。

冷蔵 冷蔵にてお届け 冷凍 冷凍にてお届け 解凍方法 冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安、解凍後はお早めにお召し上がりください(一部商品を除く)。

ご予約期間 12月22日(火)・24日(木)・26日(土)の18:00まで

※ご予約期間は商品によって異なりますので、詳しくは各商品ページをご覧ください。

早得 早得割引は12月7日(月)20:00まで

ご自宅お届け日 12月31日(木)

※[2-10-14-8]紙面「や清文」和洋一段重(寿) [2-10-13-9]トッパ/リュ グリーンアイフリーフォーム 和風おせち一段重(福) [2-10-15-7]低糖質おせち二段重 [2-10-20-9]洋風オードブル(福) [2-10-21-8]ピストロオードブル [2-10-24-5]紀文 おせち詰合せ ディズニー 二段重 [2-10-25-4]コミフレリ 招福おせち(愛犬用)の商品は、12月30日(水)のお届けとなります。

早得 このマークの商品に限り、12月7日(月)までのお申し込みで、表示税込価格から **5%OFF**

ご予約の前に必ずお読みください ●宅配商品以外の商品は、店内お渡しにて承ります。●商品の性質上、ご注文後の商品変更やキャンセルはご容赦ください。●商品により内容が変更になる場合がございます。●掲載の商品価格は、本体価格と税込価格の併記となっております。●消費期限は冷蔵保存の場合となります。●宅配商品のお届け時間のご指定はご容赦ください。●天候、交通事情によって配達時間が遅くなる場合がございます。あらかじめご了承ください。●複数お買上げの場合、お届けが2回になる場合もございますのでご了承ください。●生ものですので、ご自宅の自宅配送に限りさせていただきます。●ご予約商品はお客様感謝デー等の割引企画対象外です。●掲載商品の内容・容器は実際の商品とは一部異なる場合がございます。●装飾等は商品に含まれません。●詳しくは売場係員におたずねください。●ご予約時に代金のお支払いが必要となります。お支払いは本体価格の合計に消費税を加えた金額(1円未満切り捨て)となります。

※お預かりした個人情報につきましては、関係法令を遵守し、イオンマーケット(株)、委託取引先において厳重に管理・保管し、今回の予約発送および次回ご案内のみ使用いたします。