

おせち

1 特選おせち三段重

全店総数
25個
限定

本体
価格 **27,778円**
(税込価格30,000円)

[19.5×19.5×5.3cm]×3段
●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

元旦の朝、おめでともの笑顔とともに、お重を開ける喜びは格別なものです。どんな時代にあっても、おせち料理だけは残していきたい。それがわたしたちの小さな想いです。素材を吟味して、丹精込めておつくりするおせち品質には自信があります。

巻の重

- ①ロブスターのグラタン、パセリ
- ②キャビア
- ③ポークとチキンのパテ
- ④ローストビーフ、ライブオリーブ
- ⑤ホワイトパストラミ
- ⑥クラゲの冷製
- ⑦真蛸梅酢風味
- ⑧海老のチリソース
- ⑨帆立貝の燻製
- ⑩有頭海老

貳の重

- ⑪豚肉の旨煮
- ⑫椎茸の旨煮
- ⑬ローストポーク
- ⑭海老のポテト巻
- ⑮スモークサーモン イクラ添え、スタッフドオリーブ
- ⑯燕し鮑、パセリ
- ⑰鳥賊の黄金焼
- ⑱鴨のバストラミ
- ⑲鰻玉子巻
- ⑳笹ヨモギ餅
- ㉑蟹のグルメテリーヌ

参の重

- ㉒鯛と蓮根のグリーン巻
- ㉓黒豆蜜煮、小梅甘露煮、金箔
- ㉔焼き竹の子
- ㉕数の子
- ㉖金柑蜜煮
- ㉗鮭の塩焼
- ㉘イクラ醤油漬、金箔
- ㉙焼栗甘露煮、手毬餅
- ㉚海老真丈、手毬餅
- ㉛伊達巻
- ㉜鮭の昆布巻
- ㉝若桃のピクルス
- ※飾り…祝い水引き

3 新潟おせち銀鈴二段重

全店総数
10個
限定

本体
価格 **32,408円**
(税込価格35,000円)

[22.4×22.4×7.9cm]×2段
●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

- 【貳の重】
二本木産裏白椎茸の地鮎真丈、
紅心大根
牛蒡／五泉産里芋、
蓮根、梅ニンジン、味黄金燕
蛸柔らか煮／佐渡産バイ貝酒蒸し
越の鶏つくね、
五泉産蒟蒻、柔肌葱
黒崎地区の黒豆糖煮、
紅白千代呂木
佐渡産飽熟煮／村上産鮭酒浸し

巻の重

- 南蛮海老真丈揚げ、佐渡産一番塩鮑
- 佐渡産蔴の裏白鰯揚げ／山北産塩イクラ
- 伊達巻、魚沼美雪ます越後味噌漬け焼き
- 新発田牛ロースト／佐渡産赤ナマコ酢
- 新潟県産のと黒越後味噌漬け焼き
- 魚沼美雪ます山椒マリネ

2 特選おせち二段重

- 【貳の重】
⑪黒豆蜜煮、小梅甘露煮、金箔
⑫有頭海老
⑬手毬餅
⑭鮭の塩焼
⑮スモークサーモン イクラ添え、ライブオリーブ、スタッフドオリーブ
⑯イクラ醤油漬、金箔
⑰鳥賊の黄金焼
⑱鴨のバストラミ
⑲鰻玉子巻
⑳海老のポテト巻
㉑伊達巻
※飾り…南天の葉

本体
価格 **18,519円**
(税込価格20,000円)

[19.5×19.5×5.6cm]×2段
●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

巻の重

- ①真蛸梅酢風味
- ②金柑蜜煮
- ③ロブスターのグラタン、スタッフドオリーブ、パセリ
- ④蟹爪風フライ
- ⑤海老のチリソース

- ⑥焼栗甘露煮、手毬餅
- ⑦ローストポーク
- ⑧蟹のグルメテリーヌ
- ⑨焼き竹の子
- ⑩数の子
- ⑪鮭の昆布巻
- ⑫若桃のピクルス
- ※飾り…祝い水引き

全店総数
25個
限定

5 特選味ごのみ

全店総数
70個
限定

本体
価格 **14,815円**
(税込価格16,000円)

[28.0×28.0×5.0cm]
●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

- ④スモークサーモン イクラ添え、ライブオリーブ、スタッフドオリーブ
- ⑤栗甘露煮、きんとん
- ⑥海老のチリソース
- ⑦鴨のバストラミ
- ⑧鳥賊の黄金焼
- ⑨ホワイトパストラミ
- ⑩笹ヨモギ餅
- ※飾り…南天の葉

- ①鶏の三色巻
- ②金柑蜜煮
- ③ローストポーク
- ④蟹のグルメテリーヌ
- ⑤伊達巻
- ⑥真蛸梅酢風味
- ⑦若桃のピクルス
- ⑧有頭海老
- ⑨焼き竹の子
- ⑩鰻玉子巻
- ⑪黒豆蜜煮、小梅甘露煮、金箔
- ⑫クラゲの冷製
- ⑬海老真丈

4 中華おせち二段重

- 【貳の重】
⑭大きな海老のチリソース
⑮胡桃の蜜煮
⑯海鮮の甲羅詰め
⑰海鮮すり身サクサク揚げ
⑱胡麻団子の甘味揚げ
⑲たたき牛蒡腐乳(酸豆腐)風味
⑳牛肉の牛蒡巻 四川山椒風味
㉑蟹爪の海鮮すり身広東揚げ
㉒海老の湯葉如意巻
㉓腸詰(中国ソーセージ)
㉔鳥賊すり身団子の鎮江黒酢風味
※飾り…福飾り

本体
価格 **22,223円**
(税込価格24,000円)

[28.0×28.0×4.9cm]×2段
●特定原材料／えび、かに、小麦、くるみ卵、乳成分、落花生

巻の重

- ①有頭海老の長寿煮 ②錦糸焼売
- ③蓮根蜜煮 ④豚肉柔らか煮
- ⑤白身魚の鮮やかグリーン巻

- ⑥鮑の柔らか煮 ⑦帆立貝の香港XO醤風味
- ⑧クラゲの甘酢 レモン風味
- ⑨胡瓜の甘酢
- ⑩合鴨スモーク

- ⑪スモーク豚舌のヒリ辛仕上げ
- ⑫三色野菜の鶏肉巻旨煮
- ⑬海老並焼餃子
- ※飾り…祝い水引き

全店総数
10個
限定



創業安政三年(1856年)。歴史と伝統に彩られた老舗・料亭の味をご自宅で。

6 京都・下鴨茶寮 和おせち一段

本体
価格 **16,500円** (税込価格17,820円)

2人前[22.8×22.8×5.7cm]
●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

- 数の子醤油漬
- 黒豆甘露煮
- 巾着餅
- 伊達巻
- 海老の旨煮
- 栗きんとん
- 田作り
- 鱈の旨煮
- 紅白松笠鳥賊
- 叩き牛蒡
- 紅白なますいくら添え
- にしん昆布巻
- からす鰯西京焼
- 湯葉俵
- 梅人參
- 三度豆煮
- 飛龍頭煮
- 椎茸旨煮
- 千代結び蒲鉾



海老の旨煮、数の子醤油漬、田作り、叩き牛蒡など定番のおせち料理をはじめ、はんなりとした奥深い味わいのからす鰯西京焼や、京都らしい上品な味わいの湯葉俵、飛龍頭煮などを盛り込みました。

おせち

- 万代シルバーホテル
- 京都・下鴨茶寮
- デュオセレッソ
- ホテルイタリア軒

ご予約開始日 2025年11月1日(土)～
ご予約締切日 2025年12月22日(月)
お渡し日 2025年12月31日(水)のみ

お支払い方法
お支払いは、「ご予約時」か「商品お渡し日」のみ

ご予約受付特典
ご予約時に、金額に関係なく前払いのイチコカード会員様に限り

ご予約の品をお受け取りの際は、必ずご予約伝票をご持参ください。他のポイントサービス・クーポンとの併用は出来ません。

ご予約受付特典

ご来店
ご予約時に、金額に関係なく前払いのイチコカード会員様に限り

5倍進呈

ご予約・商品のお渡しはサービスカウンターにて承っております。

商品のお渡しは、お申し込み店舗にて午後5時までにお願ひします。

※お支払い時にはイチコポイントカードを忘れずにお持ちください。

和・洋・中の各料理長が厳選に厳選を重ね
熟練の技とおもてなしの心を込めた
新年に笑顔をお届け心躍るおせちです

洋食
式の重

アンデスポークパストラミ、
紫芋のパイ包み、
カスタード葛焼、
干し柿のホワイトチョコ包み、
杏のシロップ煮、
ミニトマトの赤ワイン煮、
カマンベールチーズ、生ハム、
奥美濃古の地鶏ハム、
帆立貝の香草テリーヌ、
ベーコンと法蓮草の
チーズキッシュ、
タコのバジルマリネ、
スモークサーモン、
帆立貝の柚子マリネ、
バーナ貝のオイル漬、
豚タンのペッパーロースト、
国産牛モモのローストビーフ、
三種のミニフルーツ串

デュオ・セレzzo

7 特選
こだわり
お重

本体価格 30,556円
(税込価格33,000円)

レジーナ特製チーズケーキ付

紙重箱【桐】6寸(外径/206×206×65mm)

●特定原材料/小麦、乳成分、えび、かに、卵、くるみ

和食
式の重

和食
式の重

ロブスター祝い盛、味付け数の子、
イクラ醤油漬、鳴門きんとん、
栗渋皮煮、黒豆、花餅紅梅、花餅桃、
タコ旨煮、豚肉二色巻、銀鮭味噌漬焼、
伊達巻、紅白蒲鉾、天然海老のサラダ、
穴子大葉巻、鰻昆布巻

中華
参の重

中華
参の重

紅茶鴨スモーク、味イカ中華、海老旨煮、
あかにし貝生薑串、黒パイ貝、中華サラダ、
ホタルイカ燻製、山クラゲ、
若桃シロップ漬、蝦夷アワビ活煮、花大根、
鰻詰め、法蓮草巻、胡桃の鮎炊、花餅、焼豚、
中華クラゲ、海老のチリソース

伝統の技と彩り豊かな食材一つ一つが
丁寧に仕上げられた目と口と心が
美味しい至極の逸品です

肉料理
参の重

イベリコ豚のペッパーロール、ローストビーフ、
アンデスポークパストラミ、ミートローフ、
若鶏の砂肝焼き、鴨のスモーク、生ハム、
豚タンペッパー、南瓜のキッシュ、
カマンベールチーズ、チーズタルト、柿餅、
抹茶水饅頭、抹茶おはぎ

魚介
式の重

銀鮭の味噌漬、梅酢鮓、
あかにし貝生薑串、
蛸柔らか煮、
スモークサーモン、
海老市松ロール、
バーナ貝オイル漬、
青ザーサイ、
海老市松串、中華クラゲ、
胡桃鮎炊、
海老のチリソース、
烏賊の中華和え、
漁火紅葉漬

魚介
式の重

伝統
式の重

伝統
式の重

紅白蒲鉾、紅鮭昆布巻、
海老旨煮、イクラ醤油漬、
鳥賊黄金焼、胡麻ボテ紅はるか、
味付け数の子、黒パイ旨煮、
伊達巻、黒豆と金箔、
こはだかぶら漬、
安納芋きんとんと栗甘露煮、
京なます、鰻高菜巻、
白身魚の錦糸巻

肉料理
参の重

デュオ・セレzzo

8 謹製
三段重

本体価格 21,297円
(税込価格23,000円)

レジーナ特製チーズケーキ付

和紙洋紙重 6.5寸(外径/206×206×56mm)

●特定原材料/小麦、乳成分、えび、卵、くるみ

一の重

- ・天然ぶりの照焼
- ・焼海老
- ・数の子
- ・柚子とかにの紅白なます
- ・きんかんみつ煮
- ・丹波黒豆煮
- ・里芋と地養鶏のそぼろあんかけ
- ・手巻餅

二の重

- ・パイ貝
- ・椎茸煮
- ・たこ幽庵煮
- ・田作り
- ・かに爪フライ
- ・地養鶏筑前煮
- ・ふき煮
- ・あわび煮(小)
- ・瓢箪しば漬

三の重

- ・ローストビーフ
- ・伊達巻
- ・広東風チャーシュー
- ・海老のマスタードソース
- ・帆立幽庵焼
- ・地養鶏八幡巻
- ・オードブルダックロース
- ・かにしんじょう

ふたりで味わう、
少量贅沢なおせち
厳選素材と品格を
一箱に込めた
和洋中三段重

9 ホテルイタリア軒

和・洋・中

三段重「二人寿」ふたりことぶき

1~2人前[11.0×21.0×5.2cm] 本体価格 15,000円
(税込価格16,200円)
●特定原材料/えび、かに、小麦、卵

