

# 和洋中三段重

50,000円(税込54,000円) 限定110個

約5人前(25.0×25.0×H16.5cm) 商品コード:12200658



祝いの日を彩る

贅を尽くした三段重



## ■帆立貝柱の醤油煮込み

厳選された生食用の大きめの帆立を1時間煮込み、1日漬けて味をしっかりとみ込ませました。



## ■大海老の老酒香り炒め

大海老をサッと揚げた上で、老酒をふんだんに使い香ばしさを加えました。



## 中華こだわりの一品

(中華一段・二段重共通)

■国産黒毛和牛のアンクルート  
国産黒毛和牛を使用。フランス産パイシートとフレッシュマッシュルームで包みこみ、丁寧な火入れで仕上げました。



■オマール海老のテリーヌ  
ヴァンプランソース添えフレッシュオマール海老を使用。白身魚のすり身でテリーヌに仕上げました。上質な白ワインを使ったヴァンプランソースを添えて。



## 洋食こだわりの一品

(洋食一段重共通)

■大海老旨煮  
大海老にレモンを加え、色鮮やかに仕上げました。



## ■甘鯛雲丹焼

白皮甘鯛を雲丹とともに漬けて、風味豊かに焼き上げております。



## 和食こだわりの一品

(和食一段・二段・三段重共通)

中華  
大海老の老酒香り炒め  
つぶ貝の塩味煮込み  
竹の子と海老卵の炒め煮  
椎茸の煮込み  
鮑のオイスターソース煮  
帆立貝柱の醤油煮込み  
国産豚肩ロースの焼豚  
数の子・紹興酒漬け  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜

## 洋食

洋食  
国産黒毛和牛のアンクルート  
フォアグラテリーヌ  
スモークサーモン  
自家製レバーパテ  
国産黒毛和牛のローストビーフ  
オマール海老のテリーヌ  
ヴァンプランソース添え  
海鮮ラビゴットソース和え

## 和食

和食  
生酔  
かまぼこ紅白  
鯨昆布巻  
錦玉子  
いくら  
和栗の栗きんとん  
黒豆  
千代呂木  
サーモン詰巻  
合鴨ロース焼  
田作り  
伊達巻  
大海老旨煮  
数の子  
松茸  
梅人參  
蓮根  
絹さや  
牛蒡  
手鞠麩  
甘鯛雲丹焼  
鱈西京焼  
はじかみ  
海老芋  
蛸桜煮  
筍  
蒟蒻

和洋中三段重 ご予約締切日 12/28(木)正午 ※キャンセル不可。 商品お渡し日 12/31(日)

# 中華一段重

限定 90 個

18,000円(税込19,440円)

約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)

商品コード:12300624

大海老の老酒香り炒め  
つぶ貝の塩味煮込み  
竹の子と海老卵の炒め煮  
椎茸の煮込み  
帆立貝柱の醤油煮込み  
国産豚肩ロースの焼豚  
数の子の紹興酒漬け  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜



# 洋食一段重

限定 180 個

19,000円(税込20,520円)

約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)

商品コード:12200641

国産黒毛和牛のアンクルルート  
フォアグラテリーム  
スモークサーモン  
自家製レバーパテ  
国産黒毛和牛のローストビーフ  
オマール海老のテリヤキ  
ヴァンプランソース添え  
海鮮ラビゴットソース和え



# 中華二段重

限定 45 個

37,000円(税込39,960円)

約5人前(25.0×25.0×H11cm)

商品コード:12300631

**老の重**  
フカヒレの姿煮込み  
さしみ湯葉の醤油煮  
地鶏又焼の野菜巻  
竹の子と海老卵の炒め煮  
椎茸の煮込み  
国産豚肩ロースの焼豚  
黒毛和牛すね肉の中華風煮込み  
国産合鴨の甘味噌香味煮  
数の子の紹興酒漬け  
鮑のオイスターソース煮

**貳の重**  
大海老の老酒香り炒め  
帆立貝柱の香漬け  
帆立貝柱の醤油煮込み  
つぶ貝の塩味煮込み  
穴子の中華香料煮  
地鶏レバーとレッドチエダーの  
中華風ミートローフ  
黒毛和牛の黒胡椒牡蠣炒め  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜

# おせち一人前×二組セット

限定 550 個

12,000円(税込12,960円)

約2人前(17.8×17.8×H11.3cm)

商品コード:12100613

和栗の栗きんとん  
生酔いくらのせ  
帆立しぐれ煮  
かまぼこ紅白  
黒昆布巻  
田舎煮  
海老旨煮  
数の子  
手鞠巻  
伊達巻  
穴子八幡巻  
甘鯛雲丹焼  
合鴨ロース焼  
いか射込みからすみ



P.15~P.16 ご予約締切日 12/28(木)正午 ※キャンセル不可。商品お渡し日 12/31(日)

# 和食三段重

限定 45 個 50,000円(税込54,000円)  
約5人前(22.0×22.0×H19.5cm)  
商品コード:12100606

**参の重**  
海老芋  
絹さや  
梅人參  
手鞠麩  
松茸  
牛蒡  
苧根  
菊  
蛸  
帆立しぐれ煮  
鎌昆布巻

**式の重**  
鮑の旨煮  
甘鯛雲丹焼  
黒毛和牛アスパラ巻  
数の子  
自家製松前漬け  
寒鰯庵焼  
はじかみ  
鮮昆布  
黒豆  
千代呂木  
裏白椎茸  
生酢

**老の重**  
伊達巻  
和栗の栗きんとん  
錦玉子  
合鴨ロース焼  
かまぼこ紅白  
いくら  
田作り  
穴子しんじょう  
大海老旨煮



# 和食一段重

限定 600 個 19,000円(税込20,520円)  
約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)  
商品コード:12100583

**生酢**  
かまぼこ紅白  
鎌昆布巻  
梅人參  
松茸  
蓮根  
絹さや  
牛蒡  
手鞠麩  
甘鯛雲丹焼  
黒豆  
千代呂木  
サームン砵巻  
合鴨ロース焼  
田作り  
伊達巻  
大海老旨煮  
数の子



# 和食二段重

限定 130 個 32,000円(税込34,560円)  
約3人前(22.0×22.0×H13.5cm)  
商品コード:12100590

**式の重**  
海老芋  
海老  
梅人參  
穴子しんじょう  
黒毛和牛アスパラ巻  
松茸  
牛蒡  
手鞠麩  
鎌昆布巻  
鮑の旨煮  
合鴨ロース焼  
蓮根  
蛸  
菊  
帆立しぐれ煮

**老の重**  
錦玉子  
かまぼこ紅白  
黒豆  
千代呂木  
田作り  
甘鯛雲丹焼  
寒鰯庵焼  
鮮昆布  
和栗の栗きんとん  
伊達巻  
はじかみ  
生酢  
いくら  
裏白椎茸  
大海老旨煮  
数の子  
自家製松前漬け



# 和食お好み一段重

限定 500 個 9,000円(税込9,720円)  
約2人前(21.7×21.7×H4.8cm)  
商品コード:12100576

**和栗の栗きんとん**  
穴子八幡巻  
合鴨ロース焼  
かまぼこ紅白  
いか射込みからすみ  
甘鯛雲丹焼  
海老旨煮  
牛蒡  
田作り  
蓮根  
数の子  
梅人參  
手鞠麩  
手鞠麩  
黒豆  
千代呂木  
絹さや  
生酢



P.13~P.14 ご予約締切日 12/28(木)正午 ※キャンセル不可。商品お渡し日 12/31(日)

# ご予約方法

## P.1 ~ P.10 クリスマス・迎春 ホームパーティーメニュー

ご予約承り期間 > 2023年 10月1日(日) ~ 12月28日(木) 正午  
※予定数に達した時点で承りを終了させていただく場合がございます。

ご予約締切日 > 商品お渡し日の3日前正午 ※キャンセルも同様。

商品お渡し期間 > 2023年 10月4日(水) ~ 12月31日(日)  
※ケーキは12月21日(木) ~ 25日(月)、  
ローストチキン・ターキーは12月21日(木) ~ 31日(日) お渡しとなります。

## P.13 ~ P.18 おせち料理 (炊き合わせ・祝寿司・ボッサムキムチのお渡し日・ご予約締切日はP.12をご覧ください)

ご予約承り期間 > 2023年 10月1日(日) ~ 12月28日(木) 正午  
※数量限定のため、締切日前に完売する場合がございます。

ご予約締切日 > 2023年 12月28日(木) 正午 ※おせちのキャンセルは承りかねます。

商品お渡し日 > 2023年 12月31日(日) 13:00~17:00

※おせちの配達は、成城店、青葉台店、成瀬店、市ヶ尾店、美しが丘店、東京ドームラクーア店、柿の木坂店、等々力店、浜田山店、芦花公園店、自由が丘店にて承ります。地域限定となりますので、詳細はご予約の店舗にてご相談ください。その他商品の配達是一部店舗にて承っております。

**おせちご予約特典：祝い箸プレゼント** ※和食お好み一段重・おせち一人前×二組セットは3膳入り、その他は5膳入りとなります。

ご予約対象店舗 > 東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、  
神奈川県、山梨県に所在の店舗、およびラスカ熱海店  
※全ページ共通

## 店頭 での予約

店頭にある専用の申込書にてご予約ください。ご予約の時点でお支払いとさせていただきます。

## WEB での予約

成城石井店頭受取WEB予約サービスにてご予約ください。ご予約時にクレジットカードでお支払いください。



※一部WEB予約ができない店舗につきましては、店頭にてご予約を承ります。

## 店頭で商品お渡し

ご予約時にご指定の店舗でお渡しいたします。

※専用バッグに入れてお渡しいたします。  
※お客様控え、または受注完了メールをスタッフへお見せください。  
※お着やおしほり等ご入用の際は、受領時にスタッフにお申し付けください。

※消費期限はお渡し日を基準としています。※おせちの消費期限は2024年1月2日(要冷蔵)です。※保管温度の温度帯についてのご案内は各商品掲載ページに記載しておりますのでご確認ください。※単品購入時と複数個を同時に購入した場合で、表示されている税込価格の合計と差額が生じる場合があります。税込の総額表示に小数点以下が表示されないためです。予めご了承ください。※諸事情により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。※商品の性質上、お取替え、ご返金はご容赦ください。※写真はイメージです。

お問い合わせ：成城石井 お客様相談室 0120-141-565 (10:00~17:00 土日祝・1月1日~1月3日は休業)