

# 成城石井の

# おせち料理



※写真はイメージです

SUPERMARKET  
成城石井

# 2025

# 和洋中三段重

55,000円(税込59,400円) 限定 100個

【祝い箸】  
5膳プレゼント

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しみ込ませました。



## ■ 大海老の 老酒香り炒め

大海老をサッと揚げたうえで、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  
ヴァンブ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ブランソースを添えています。



## 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込み、滋味豊かに焼き上げました。



## 和食 こだわりの一品

(和食一段・二段・三段重共通)

蒸し鮑の花盛り  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜

蟹爪のタラバ蟹付け蒸し  
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

## 中華

国産黒毛和牛のアンクルート  
スモークサムモンス  
自家製レバーパテ  
オマール海老のテリーヌ  
ヴァンブランソース添え  
帆立のムースカラスミ添え

## 洋食

黒豆  
千代呂木  
サーモン 砵巻  
合鴨 ロース焼  
田作り  
伊達巻  
大海老旨煮  
数の子  
和栗の栗きんとん  
金箔添え  
錦玉子  
いくら  
かまぼこ 紅白  
ままかりばら子 和え  
生酔  
梅人参  
松茸  
蓮根  
絹さや  
牛蒡  
手鞠 麩  
甘鯛雲丹焼  
鯖西京焼  
はじかみ  
海老芋  
蛸 桜煮  
菊のし梅  
菊花かぶ

## 和食

# 中華一段重

限定 90 個

【祝い箸】  
5膳プレゼント

22,000円(税込23,760円)

約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)

商品コード:12300624

蟹爪のタラバ蟹付け蒸し  
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  
蒸し鮑の花盛り  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜



# 洋食一段重

限定 160 個

【祝い箸】  
5膳プレゼント

22,000円(税込23,760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ロート  
フォアグラムース  
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  
ヴァンブランソース添え  
帆立のムース  
カラスミ添え



# 中華二段重

限定 30 個

【祝い箸】  
5膳プレゼント

43,000円(税込46,440円)

約5人前(25.0×25.0×H11cm)

商品コード:12300631

**老の重**  
蟹爪のタラバ蟹付け蒸し  
フカヒレの姿煮込み  
さしみ湯葉の醤油煮  
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  
国産合鴨の甘味噌香味煮  
国産豚肉と海老すり身の玉子焼き  
数の子の紹興酒漬

**式の重**  
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  
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油炒め  
海月の酢の物  
甘酢胡瓜  
辣白菜  
蒸し鮑の花盛り



# おせち一人前×二組セット

限定 600 個

【祝い箸】  
3膳プレゼント

13,000円(税込14,040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  
生酢いくらのせ  
帆立しぐれ煮  
かまぼこ紅白  
鱈昆布巻  
黒豆  
田舎煮  
海老旨煮  
数の子  
手鞠麩  
伊達巻  
穴子八幡巻  
甘鯛雲丹焼  
いか射込みからすみ



# 和食三段重

限定 30 個

55,000円(税込59,400円)

【祝い箸】  
5膳プレゼント

約5人前(22.0×22.0×H19.5cm)  
商品コード:12100606

海老芋  
絹さや  
梅人參  
手鞠麩  
松茸  
牛蒡  
蓮根  
筍  
蛤蜊煮  
帆立しぐれ煮  
稚鮎  
鰯昆布巻

参の重

黒豆  
千代呂木  
裏白椎茸  
サーモン生酢  
のし梅  
菊花かぶ

式の重

伊達巻  
和栗の栗きんとん金箔添え  
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

老の重



# 和食一段重

限定 560 個

【祝い箸】  
5膳プレゼント

23,000円(税込24,840円)

約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)  
商品コード:12100583

生酢  
ままかりばら子と和え  
かまぼこ紅白  
鰯昆布巻  
錦玉子  
いくら  
和栗の栗きんとん  
金箔添え  
黒豆  
千代呂木  
サーモン砵巻  
合鴨ロース焼  
田作り  
伊達巻  
大海老旨煮  
数の子

梅人參  
松茸  
連根  
絹さや  
牛蒡  
手鞠麩  
甘鯛雲丹焼  
鯖西京焼  
はじかみ  
海老芋  
蛤蜊煮  
筍  
のし梅  
菊花かぶ



# 和食二段重

限定 90 個

36,000円(税込38,880円)

【祝い箸】  
5膳プレゼント

約3人前(22.0×22.0×H13.5cm)  
商品コード:12100590

海老芋  
絹さや  
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  
鰯昆布巻  
鮑の旨煮  
合鴨ロース焼  
蓮根  
蛤蜊煮  
筍  
帆立しぐれ煮

式の重

錦玉子  
かまぼこ紅白  
黒豆  
千代呂木  
田作り  
甘鯛雲丹焼  
寒鯛幽庵焼  
鮮昆布  
和栗の栗きんとん金箔添え  
伊達巻  
はじかみ  
サーモン生酢  
のし梅  
裏白椎茸  
大海老旨煮  
数の子  
自家製松前漬け  
のし梅  
菊花かぶ

老の重



# 和食お好み一段重

限定 550 個

【祝い箸】  
3膳プレゼント

10,000円(税込10,800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  
鰯昆布巻  
いかに射込みからすみ  
ままかりばら子と和え  
甘鯛雲丹焼  
海老旨煮  
牛蒡  
田作り  
数の子  
蓮根  
筍  
梅人參

手鞠麩  
のし梅  
千代呂木  
黒豆  
生酢  
絹さや



# 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 > 2024年 10月1日(火) ~ 12月28日(土) 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 > 2024年 10月4日(金) ~ 12月31日(火)  
※ケーキは12月21日(土) ~ 25日(水)、  
ローストチキン・ターキーは12月21日(土) ~ 31日(火) 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・ポ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 > 2024年 10月1日(火) ~ 12月28日(土) 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 > 2024年 12月28日(土) 正午 ※おせちのキャンセルは承りかねます。

商品お渡し日 > 2024年 12月31日(火) 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、  
※全ページ共通 神奈川県、山梨県に所在の店舗、およびラスカ熱海店

## 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。

※商品は袋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。  
※お箸やおしぼり等ご入用の際は、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2025年1月2日(木)(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。※一部オードブル類は2025年1月以降も販売しますが、1月1日(水)~3日(金)お渡し分のご注文は承れません。1月4日(土)~6日(月)お渡し分のご予約締切はお渡し日の7日前の正午までとなっております。予めご了承ください。※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(水)~1月3日(金)は休業)