

令和9年

デリシアの

おせち

ご予約カタログ



11月30日(月)
までのご予約で

**5%
OFF**

一部対象外の商品がございます。

最終予約
締切日

12月25日(金)

お渡し日

12月30日(水)・31日(木)

※商品によって異なりますので各ページにてご確認ください。

インターネットからお申し込みいただけます
<https://www.delicia-ec.net/>

デリシアEC

検索

パソコン・スマートフォンからも
ご予約いただけます。



金色の重箱に相応しい、厳選された高級食材を惜しみなく配した「至福」の三段重。質を重視されるお客様へ向けた、贅の限りを尽くした特別な逸品です。

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和風三段重

にほんばれ

【一の重】
・丹波黒大豆蜜煮・渋皮付き栗金団・紅鮭の石狩漬・酢牛蒡
・蛸小倉煮・若桃甘露煮・有頭海老艶煮・昆布巻・田作り
・数の子鰻甲漬・あわび旨煮・紅白蒲鉾

【二の重】
・海老の黄金和え・紅白なます・牛肉ごぼう時雨煮
・中華風ロブスター・真鯛の子旨煮・本ずわい蟹爪幽庵焼
・豚角煮・海老真丈・名古屋コーチン伊達巻・手毬餅まんじゅう
・梅松葉

【三の重】
・ぶり照焼・錦玉子・梅真丈・鶏の焼酎・ふくさ焼
・いくら醤油漬・穂先菊煮・椎茸旨煮・湯葉旨煮
・鳥賊松笠白焼・金目鯛西京焼

（3人前）和風三段重 195mm×195mm×185mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-14 宅配 冷 B-13 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 20,800円（参考税込22,464円）[㊞]

数量限定 5% OFF

祝箸 3膳 付き

お二人や少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」過ごしていただくための三段重です。
スマートな長方重に、選り抜かれた33品目を美しく盛り付けました。

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和風三段重

金千華

「きんせんか」

【一の重】
・丹波黒大豆蜜煮・湯葉旨煮・ごまかつま・金柑甘露煮
・松前漬・数の子鰻甲漬・祝い海老・若桃甘露煮・白花生
・田作り・渋皮付き栗金団・梅かんざし

【二の重】
・柚子くらげ・蛸小倉煮・紅白なます・まかり酢漬け柚子風味
・柚子鶏つくね・牛肉ごぼう時雨煮・紅白結び餅
・紅鮭白醬油焼・こんにゃく旨煮・あかね真丈・くるみ煮

【三の重】
・手毬餅・新緑ふくさ・昆布巻・伊達巻・酢牛蒡・梅真丈
・たら旨煮・寿高野豆腐・白身魚のエスカベッシュ・錦玉子

（2～3人前）和風三段重 137mm×196mm×185mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-20 宅配 冷 B-19 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 12,000円（参考税込12,960円）[㊞]

数量限定 5% OFF

※おせちの重箱サイズは縦×横×合計段数の高さになります。
※写真は全てイメージです。

【一の重】
・二段目に伝統二の重に彩り、三の重に滋味。一段ごとに異なるテーマ性を持たせました。蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です。

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和風三段重

吉寿千

【一の重】
・ごまかつま・酢牛蒡・金柑甘露煮・丹波黒大豆蜜煮・渋皮付き栗金団・蛸小倉煮
・長寿貝の中華風・伊達巻・祝い海老・紅白祝袋・あわび旨煮・白花生・田作り
・数の子鰻甲漬・梅かんざし

【二の重】
・紅白なます・紅白錦糸巻・まかり酢漬け柚子風味・白身魚のエスカベッシュ・昆布巻
・柚子くらげ・梅真丈・柚子鶏つくね・牛肉ごぼう時雨煮・若桃甘露煮
・本ずわい蟹爪幽庵焼・鳥賊松笠白焼・紫芋金団・新緑ふくさ

【三の重】
・たら旨煮・錦玉子・紅白結び餅・くるみ煮・手毬餅まんじゅう・白とり貝と昆布の旨漬
・穴子八幡巻・ローズサーモン・松前漬・湯葉旨煮・あかね真丈・寿高野豆腐
・紅鮭白醬油焼・こんにゃく旨煮

（3～4人前）和風三段重 195mm×195mm×185mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-16 宅配 冷 B-15 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 16,800円（参考税込18,144円）[㊞]

数量限定 5% OFF

【一の重】
・和の伝統 洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。多彩な献立が新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和洋中三段重

華千歳

【一の重】
・栗金団・紅白なます・丹波黒大豆蜜煮・昆布巻・酢牛蒡・紅白結び餅・祝い海老
・白花生・田作り・紅鮭白醬油焼・寿高野豆腐・数の子鰻甲漬・伊達巻

【二の重】
・海老とブロッコリーのテリーヌ・牛タンバstromi・チーズケーキ・あんず蜜漬
・ブロッコリーのバジル和え・鶏肉と彩り野菜のトマト煮・海鮮サラダ・サーモンスモーク風味
・かぼちゃのテリーヌ・白身魚のエスカベッシュ・鮭のグリルジェノバゼソース
・彩野菜の橙香テリーヌ

【三の重】
・合鴨スモーク・ごまだんご・黒糖豚バラ角煮・金柑甘露煮・海老マヨ・海老麻婆・蟹ブリ
・黒酢肉団子・長寿貝の中華風・ふかひれ姿煮・若摘み胡瓜のゆずマリネ
・あわびのオイスターソース煮

（3人前）和洋中三段重 195mm×195mm×185mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-18 宅配 冷 B-17 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 16,500円（参考税込17,820円）[㊞]

数量限定 5% OFF

【二折共通】
・田作り・昆布巻・たら旨煮・伊達巻・手毬餅・紅鮭白醬油焼・穴子八幡巻・蛸照焼・錦玉子
・若桃甘露煮・紅白なます・丹波黒大豆蜜煮・栗金団・くるみ煮・酢牛蒡・新緑ふくさ
・紅白錦糸巻・あかね真丈・まかり市松・小鯛塩焼・祝い海老・鳥賊松笠白焼・数の子鰻甲漬
・鶏照焼・柚子鶏つくね・梅真丈

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和風二折

舞千

（2人前）和風二折 166mm×219mm×134mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-22 宅配 冷 B-21 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 12,000円（参考税込12,960円）[㊞]

数量限定 5% OFF

【一段】
・丹波黒大豆蜜煮・柚子鶏つくね・牛肉ごぼう時雨煮・新緑ふくさ・梅真丈・白花生・田作り
・くるみ煮・ごまかつま・祝い海老・手毬餅まんじゅう・数の子鰻甲漬・伊達巻・あかね真丈
・梅かんざし・錦玉子・白身魚のエスカベッシュ・照焼帆立・昆布巻・紅鮭白醬油焼・若桃甘露煮
・紅白なます・紅白錦糸巻・酢牛蒡・椎茸旨煮・紫芋金団・海老の黄金和え

千賀屋謹製 迎春おせち料理 和風一段

千寿

（2～3人前）和風一段 257mm×257mm×79mm 消費期限：2027年1月2日（土）

B-24 宅配 冷 B-23 店頭 お渡し

宅配お届け日：2026年12月30日（水） 店頭お渡し日：2026年12月31日（木）

本体価格 11,000円（参考税込11,880円）[㊞]

数量限定 5% OFF

千賀屋最大の
長辺
10.5寸
長方重

72品目という圧倒的な品揃えで、大家族や親戚が集まる晴れやかな席を支える
最高峰のポリウムと賑わいが、まさに「千富士」の名に相応しいおせち料理です。

千賀屋謹製 迎春おせち料理
和風三段重

千富士

「せんふじ」



三の重

二の重

一の重

- 【一の重】
・豚角煮・酢牛蒡・梅真丈・蛸小倉煮・魚の子旨煮・サーモンマリネ・栗金団・ローストポーク・海老とブロッコリーのテリーヌ・北欧サラダ
・紅鯉昆布巻・伊達巻・金目鯛西京焼・鮎笹茶巾・祝い海老・烏賊松笠白焼・貝雲丹和え・白花生・田作り・数の子鹽甲漬・あかね真丈・梅かんざし
- 【二の重】
・味付け肉団子・鮎西京焼・ハスノ芽梅酢・さつま芋甘露煮・ごまざつま・紅白結び餅・紫芋金団・錦玉子・たら旨煮・蟹紅白テリーヌ・紅白祝袋・鶏塩焼
・金柑甘露煮・鶏の三色巻・手毬餅まんじゅう・あわび旨煮・本すわい・蟹爪幽庵焼・柚子鶏つくね・烏賊黄金焼・蛸生姜・チーズインミート・野菜入りミートパテ
・海老マヨ・豚の有馬煮
- 【三の重】
・白身魚のエスカベッシュ・あんず蜜漬・長寿貝の中華風・寿高野豆腐・若桃甘露煮・柚子くらげ・海老紅白奉書・赤魚南蛮漬・穴子八幡巻・子持烏賊
・烏賊柚子ジュレ和え・丹波黒大豆蜜煮・紅鯉の石狩漬・松前漬・海鮮サラダ・白とり貝と昆布の旨漬・とびっこ・海老の黄身和え・くるみ煮・新緑ふくさ
・湯葉旨煮・牛肉とごぼうしぐれ煮・紅鯉白醬油焼・こんにゃく旨煮・紅白なます・ままかり酢漬け柚子風味

祝箸
7膳
付き

数量
限定
早期割引
5%OFF

〈6〜7人前〉和風三段重
259mm×320mm×185mm
消費期限:2027年1月2日(土)

B-10 宅配 冷蔵
宅配お届け日:2026年12月30日(水) 店頭お渡し日:2026年12月31日(木)

B-09 店頭
お渡し

本体価格 **31,800円**
(参考税込34,344円) ㊦

彩華千

「さいかせん」

千賀屋謹製 迎春おせち料理
和洋折衷三段重

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と
現代的な洋の感性を融合させました。
三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、
ポリウムとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

- 【一の重】
・手毬餅まんじゅう・酢牛蒡・梅真丈・栗金団・伊達巻・穴子八幡巻・赤魚南蛮漬・白花生
・田作り・ロブスター・新緑ふくさ・湯葉旨煮・たら旨煮・錦玉子・昆布巻・烏賊魚卵射込
・蛸生姜・数の子鹽甲漬・あかね真丈・さごしの昆布メ
- 【二の重】
・魚の子旨煮・鮎西京焼・ハスノ芽梅酢・さつま芋甘露煮・肉団子
・ブロッコリーのバジル和え・チーズインミート・紅白結び餅・海老とブロッコリーのテリーヌ
・祝い海老・紅白祝袋・あわび旨煮・貝雲丹和え・海老マリネ・ごまざつま・蛸小倉煮
・海老マヨ・紫芋金団・野菜入りミートパテ
- 【三の重】
・子持烏賊・烏賊柚子ジュレ和え・くるみ煮・海老の黄身和え・紅鯉白醬油焼
・こんにゃく旨煮・若桃甘露煮・牛肉とごぼう時雨煮・柚子鶏つくね・丹波黒大豆蜜煮
・白とり貝と昆布の旨漬・とびっこ・松前漬・紅鯉の石狩漬・白身魚のエスカベッシュ
・あんず蜜漬・長寿貝の中華風・寿高野豆腐・柚子くらげ・海老紅白奉書・紅白なます
・ままかり酢漬け柚子風味

千賀屋

創業 1945年
創業主 千賀 信明

一の重

三の重

二の重

祝箸
5膳
付き

数量
限定
早期割引
5%OFF

〈4〜5人前〉和洋折衷三段重
257mm×257mm×185mm
消費期限:2027年1月2日(土)

B-12 宅配 冷蔵
宅配お届け日:2026年12月30日(水) 店頭お渡し日:2026年12月31日(木)

B-11 店頭
お渡し

本体価格 **24,500円**
(参考税込26,460円) ㊦

おかげさまでホテルブエナビスタは開業35周年。
支えていただいた皆様へこれまでの感謝とこれからもともに
飛躍し続けたいという願いを込めて、新たな一年を迎えることへの
喜びとおもてなしを料理長渾身の和・洋・中三段重で
お届けいたします。

躍

[やく]

【ホテルブエナビスタ】
謹製 三段重



〈3〜4人前〉和洋中三段重
257mm×257mm×194mm
消費期限:2027年1月1日(金)
店頭お渡し日:2026年12月31日(木)

B-05 数量 5%OFF 店頭お渡し

本体価格 35,800円
(参考税込38,664円)㊦

- 【参の重】
・イセエビ酒蒸し・鶏松風
・青梅甘露煮・金柑蜜煮
・田作り・栗金団・伊達巻
・昆布巻き・紅白蒲鉾・紅白なます・いくら
・落とし文・芽葱・黒豆・数の子・寿人参
- 【式の重】
・ニシンのエスカベッシュ
・ポルベッタのチリコンカン
・チキンとトリュフのテリーヌ
・パジルとチーズのミートローフ
・サーモン蕎麦造り
・スモークサーモンとチーズ
・チキンのレモン＆ハーブソテー
・レンズ豆とちまのタブル
・黒糖ローストポーク・ポロニアソーセージ
・柑橘風味のシャルキュトリ・タコのデイルマリネ
・生ハムの洋風マリネ
・紫イモとポテトのドフィノワ
・白身魚のフリッターシーザーソース
- 【参の重】
・若鶏と野菜の甘辛煮
・烏賊と中華くらげの金柑和え・黒糖酢豚
・鰯信州味噌焼・野菜煮物
・撫子花れんこん・養老海老
・国産牛もも肉のローストビーフ
・グリルポテト・ソース・ジュド・ブッフ
・和風オニオンソース

ホテルブエナビスタ

信州を代表するシティホテルとして、おもてなしのおせち料理をご用意しました。



HOTEL BUENA VISTA



〈2人前〉和二段重
210mm×210mm×135mm
消費期限:2027年1月1日(金)
店頭お渡し日:2026年12月31日(木)

B-07 数量 5%OFF 店頭お渡し

本体価格 19,800円
(参考税込21,384円)㊦

- 【参の重】
・イセエビ酒蒸し・蒸し鮑・田作り・本柚子伊達巻・ぶどう豆
・海老真丈黄金焼き・数の子西京漬け・いぶりがっこチーズ
・百合根博多・はす昆布巻き・叩き牛蒡・紅白鮑・紅白長老喜
・いわし甘露煮ごま
- 【式の重】
・御煮み・あんず鳴門巻・巾着ごぼう穴子・海老焼煮・ばい貝旨煮
・鰯庵焼・信州サーモン塩焼・紅白蒲鉾・手持ち鮎甘露煮
・海老くるみ・鴨三色巻・栗金団

料亭 深志楼
FUKASHIRO

【料亭 深志楼】
和二段重

寿

【ことぶき】

料理長が厳選した食材を
情熱とこだわりをもって仕上げました。
新春に相応しい伝統的なお節を少人数様でも
召し上がれるよう二段重でお届けいたします。

大祝
重慶宝
中四段重

【中国レストラン 聖紫花】



- 【一の重】
・フカヒレ安煮・中国風ローストビーフのニンニクソース
・アワビとイカの塩漬・華車エビの紹興酒漬
- 【二の重】
・紅茶鴨と鶏中華テリーヌ
・サーモンの華巻と数の子のゴマ風味
・ブリの唐揚げチリソース・帆立貝柱のマスタード風味
- 【三の重】
・大海老のオーロラソース・豚肉の柔らか煮
・鶏肉の炙り焼き黒酢ソース
・ソフトシェルクラブの唐揚げどりソース
- 【四の重】
・クラゲと大根なますの和え物
・金柑と栗の紹興酒漬
・豚バラ炙焼・2種の蒸し点心

〈3〜4人前〉中四段重
205mm×205mm×235mm
消費期限:2027年1月1日(金)
店頭お渡し日:2026年12月31日(木)

B-06 数量 5%OFF 店頭お渡し

本体価格 24,800円
(参考税込26,784円)㊦

「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした
加賀屋ならではの祝いの膳です。

【加賀屋】おせち和風三段重

おせち



- 【一の重】
・能登青かぶらすし・河豚のくんせい・蒲鉾・伊達巻
・味付け子持ち昆布・合鴨のくんせい・鮑うま煮・かじき昆布
・若桃シロップ煮・赤魚の唐揚げ・はたてスモーク風味
・はたるいか神漬・あんころ餅・手まり餅
- 【二の重】
・黒豆煮金粉餅・五郎島金時芋のきんとん・いか雲丹焼き
・金時草麩オランダ煮・鶏肉の塩焼・なまこ酢
・大根と人参の紅白なます・石川県産金人子旨煮・昆布甘酢漬
・黒毛和牛ローストビーフ・干し柿バター寄せ・えびす・豚角煮
・パプリカマリネ・くるみ甘露煮・田作り煮
・花びら茸とアカモクのしんじょう・加賀れんこんのきんぴら
- 【三の重】
・巻き湯葉煮(いしる風味)・鯛こんにやく旨煮・裏白椎茸煮
・竹の子煮・たこ山椒風味・人参煮・鰯照り焼き・鶏の松風
・牛肉八幡巻き・味付け数の子・よもぎ結びすだれ煮
・能登産さざえの帆立(瓶詰)・いわし胡麻和え
・はすの芽山葵風味・車海老煮・栗の甘露煮
・真鮑の旨煮

〈4人前〉和風三段重
195mm×195mm×164mm
宅配お届け日:
2026年12月30日(水)
消費期限:
2027年1月1日(金)23時

B-08 数量 5%OFF 宅配

本体価格 38,000円
(参考税込41,040円)㊦



加賀屋 加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。

※おせちの重箱サイズは縦横×合計段数の高さになります。
※写真は全てイメージです。

信州産食材をふんだんに使用した信州重と
伝統的な和の食材、洋の食材を彩りよく盛り込んだ、
ご家族揃って味わえる三段重おせちになります。

【デリクックちくま】 ふるさと信州一段盛り
和洋三段重



- 【一の重】
・黒豆・いもきんとん・栗甘露煮
・紅白蒲鉾・伊達巻・祝い海老
・ハス昆布巻き・ばい貝甘露煮
・花餅・紅白なます・数の子
・はなもち飾り
- 【二の重・信州重】
・長野県産牛味噌しぐれ煮
・小布施栗栗かの子
・小布施栗甘露煮
・長野県東御産クルミ味噌
・岩魚の卵塩漬・長野県産花豆煮
・信州サーモン照焼き・市田柿
・長野県産川中島白桃フルーツジュレ
・長野県産豚角煮マヨ七味・安曇野産わさび葉醤油漬
- 【三の重】
・パンケットチキン・さつまいも甘露煮・ピリ辛こんにゃく・手持ちヤリカ
・たこ蒸し焼き・焼き帆立・数の子松前・甲いかの金柑金和え
・タンスモーク塩レモン・たたきごぼう・カスタードオーロラ包み

(4~5人前) 和洋三段重
208mm×208mm×180mm
消費期限: 2027年1月2日(土)
店頭お渡し日: 2026年12月31日(木)
B-01 数量限定 5%OFF 店頭お渡し
本体価格 27,800円 (参考税込30,024円) ㊦

信州産食材がたくさん！
一押し!

和洋中の料理長が工夫を凝らして
作り上げた三段重です。

【ホテル国際21】 和洋中おせち三段重

豊楽
[はうらく]



- 【一の重 洋食】
・ローストビーフ・ジャリアピソース
・生ハムマリネ・バーナ貝オイル漬
・北欧サラダ・スモークサーモン・チキンのパテ
・ママカリレモン風味・若桃・アジの南蛮漬
・飾り野菜各種
- 【二の重 和食】
・数の子松前漬・黒豆・伊達巻
・富有柿と大根胡麻酢和え・酢鰯・鱈照り焼き
・はじかみ・田作り・昆布巻・栗金団
・さつま芋蜜煮・蒲鉾
- 【三の重 中華】
・海老のチリソース・磯ウニ松葉・焼豚
・帆立唐揚げ(山椒)・クルミ・蒸し鶏(クラゲ入)
・中華いいたこ・アンコウ黒酢南蛮・笹もぎ餅

(3~4人前) 和洋中三段重
191mm×191mm×185mm
消費期限: 2027年1月1日(金)
店頭お渡し日: 2026年12月31日(木)
B-02 数量限定 5%OFF 店頭お渡し
本体価格 27,800円 (参考税込30,024円) ㊦

和洋中の厳選した食材を使用して作り上げた
ホテルおすすめの三段重です。

【ホテル国際21】 和洋中おせち三段重

華雅
[はなみやび]



- 【一の重】
・ローストビーフ・ジャリアピソース
・生ハムマリネ・バーナ貝オイル漬
・北欧サラダ・スモークサーモン・チキンのパテ
・ママカリレモン風味・若桃・アジの南蛮漬
・オマールデール・飾り野菜各種
- 【二の重 和食】
・数の子・伊達巻・富有柿と大根胡麻酢和え・酢鰯
・黒豆・栗金団・銀鯽和漬・金柑チーズ・はじかみ
・山桃・伊達巻・いくら・蒲鉾
- 【三の重 中華】
・豚の角煮・アンコウ黒酢南蛮・柚子酢だこ・焼豚
・クルミ・松笠イカ白焼き・合鴨ロース・ゴマ団子
・笹もぎ餅・海老のチリソース

(2~3人前) 和洋二段重
191mm×191mm×131mm
消費期限: 2027年1月1日(金)
店頭お渡し日: 2026年12月31日(木)
B-03 数量限定 5%OFF 店頭お渡し
本体価格 18,800円 (参考税込20,304円) ㊦



ホテル国際21 愛され続ける長野市のランドマークホテルです。
ホスピタリティー溢れる本格的シティーホテルとして、県内外から多くのお客様がお越しになられています。

和洋折衷でこだわりの食材を使用した
コンパクトな2段重です。

【ホテル国際21】 和洋おせち二段重
暁
[あかつき]



ローストビーフは、真空パックのままお届けいたします。
お召し上がりの際は、真空パックから取り出してそのまま
スライスしていただいても美味しくお召し上がりいただけ
ます。また、真空パックのままお湯で軽く温めていただ
くと、より美味しくお召し上がりいただけます。

(3~4人前) 和洋中三段重
206mm×206mm×185mm
消費期限: 2027年1月1日(金)
店頭お渡し日: 2026年12月31日(木)
B-04 数量限定 5%OFF 店頭お渡し
本体価格 37,000円 (参考税込39,960円) ㊦