11.2(木)より ご予約承り

Christmas cake collection 2023

〈まるい〉クリスマスケーキコレクション2023

聖夜は絶対にはずしたくない！ 人気店の〈まるい〉限定のスペシャルケーキでワクワク感いっぱいのクリスマスに。

1年でこの時だけのお楽しみ♪ 地元で愛されるあの店のケーキや人気のスイーツをクリスマスアレンジ。

函館洋菓子 スナップルス maruiONLY
さっくりしたビスキュイにバニラムース、苺のキュートなケーキ。
いちごシャルロット（約径16×高さ5.5cm）
50点限り 5,400円

函館凪月堂 maruiONLY
いちごとココナッツの2種類のムースケーキ。ぜひお試しください。
ココフレーズ（約径15×高さ5.5cm） 4,320円

フランス菓子 ペシェ・ミニヨン
チーズ香るムースにピスタチオクリームと木苺ジャムがアクセント。
ピスタチオフロマージュ（約縦8.5×横16.5×高さ9cm）
50点限り 4,320円

函館洋菓子 スナップルス
ミルキーな生クリームといちごをたっぷりとサンドしました。
いちごデコレーション（約径16×高さ5.5cm）
5,940円

シュウェットカカオ
しっとりとしたココア生地にこだわりチョコ生クリームをサンド。子供から大人まで喜びの笑顔があふれます。
メリーショコラ（約径12×高さ5cm）
30点限り 3,510円

カロメリア maruiONLY
ふんわりスポンジとなめらかなマロンクリームで軽い口当たりのモンブラン。
カロメリー☆モンブラン（約径15×高さ6cm）
30点限り 4,500円

ピーターパン maruiONLY
なめらかな道産のバタークリームで、しっとりとした生地のバタークリームケーキです。
ピーターパンバターXmas（約径15×高さ6cm）
3,942円

函館凪月堂
昔ながらの生クリーム仕上げ、いちごたっぷり。ご賞味ください
シャンティーフレーズ（約径15×高さ5.5cm）
4,320円

カロメリア
北海道産の食材を使用した甘さ控えめのカロメリア1番人気の定番ショートケーキ。
カロメリー☆生ショート（約径15×高さ6cm）
30点限り 4,500円

函館五島軒
マスカルポーネで仕上げたコクのあるまろやかなティラミスです。
ティラミス（約径15×高さ5cm）
50点限り 3,500円

パティスリー ジョリ・クレール maruiONLY
ほろ苦く、なめらかなキャラメルババロアにショコラクリームを絞り上げたケーキです。
キャラメルショコラモンブラン（約径15×高さ6cm）
20点限り 4,800円

函館国際ホテル maruiONLY
ふんわり焼き上げたスポンジに、甘さ控えめの生クリームで苺をサンドし、上品に仕上げました。
ホワイトクリスマス（約径15×高さ5.5cm）
40点限り 4,700円

ピーターパン
しっとり焼き上げた生地に、生クリームといちごをサンドしたクリスマスケーキです。
ピーターパン生デコレーション（約径15×高さ6cm）
3,942円

パティスリー ジョリ・クレール
ジョリ・クレール自慢のカステラの様なしっとりした生地で深いコクのある脂肪分45%以上の純正クリームを巻き上げたロールケーキをXmasデコレーションで飾り付けました。
ファンタジア・ノエル（約縦15×横8×高さ7cm）
3,000円

モロゾフ
くるみ入りチョコレートクリームをチョコレートスポンジでサンド。花びらのようなホワイトチョコレートでふわりとおいしい魔法をかけて。
クリスマスグルノーブル（ホワイト）（約径15×高さ5.2cm）
50点限り 1,944円

シュウェットカカオ maruiONLY
ベネズエラ産の希少性の高いカオオ豆を使用したチョコレートのムース。
イデアルカカオ（約径12×高さ5cm）
20点限り 4,320円

少人数にもちょうどいい♪

カロメリア
ふわっふわに焼き上げたシフォンケーキ。鮮やかないちごの生クリームが聖なる夜を彩ります。
カロメリー☆いちごシフォン（約径9×高さ8cm）
50点限り 1,500円

モロゾフ
まろやかで上品な甘さのチョコレートバタークリームが軽やかな、クリスマスを彩るチョコレートケーキです。
クリスマスチョコレートルテア（約径12×高さ6cm）
30点限り 1,620円

ユーハイム
ココアスポンジにチョコレートガナッシュをサンド。たっぷりのチョコレート生クリームにフレッシュな苺と大きな星のチョコレートを飾りました。
ショコラショート（約径12×高さ5cm）
3,780円 ※サンタクロースはビスケットです。※ツリーは紙ピックです。

ユーハイム
苺を2段サンドし、天面にも苺をふんだんに飾ったスペシャルショート。
スペシャルショート（約径15×高さ6cm）
6,480円 ※サンタクロースはビスケットです。※ツリーは紙ピックです。

ご予約期間・場所
11月2日(木)～12月10日(日)／地階 特設会場
※〈函館洋菓子 スナップルス〉は地階ショップにてご予約承り・お渡しとなります。
◆お電話でのご予約も承ります。◎11月5日(日)～12月3日(日) TEL:090-9825-9373
※受付当日より1週間以内に地階 特設会場にて代金のお支払いをお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

お渡し期間・場所
◎12月22日(金)～12月25日(月)
◎7階 催事場 特設コーナー
※フランス菓子 ペシェ・ミニヨン、函館洋菓子 スナップルス、シュウェットカカオ、五島軒のケーキは12月23日(土)～12月25日(月)のお渡しとなります。
※一部の商品を除き発送は承っておりません。

幸せケーキをお届け♪ 海外ショコラティエや話題のアントルメグラッセなど幸せな配送ケーキ。

※送料は別途頂戴いたします。

ピエール マルコリーニ
軽い食感のショコラとバニラムースに、さくさくとしたフィアンティーヌ、コクのあるダックワーズ。オリジナルのクーベルチュールを使用したチョコレートケーキです。
ブッシュ ドゥ ピエール 2023（約縦12.5×横6×高さ4.5cm）
10点限り 6,966円

トシ・ヨロイヅカ
ショコラとの相性抜群のバナナ・キャラメル・ヘーゼルナッツを合わせ、クリスマスにふさわしい華やかさと濃厚さを演出しました。またショコラのムースにクリームチーズを合わせることにより、よりなめらかでクリーミーな味わいを作り出したシェフ自慢の一品です。
ショコラ・ペイザンヌ（約径15×高さ10cm）
15点限り 5,801円

帝国ホテル
渋皮付き栗のダイスカットをクリームと合わせ、スポンジ生地でサンドし、和栗のペーストを絞り、大振りの栗をトッピングしました。
クリスマスマロン（約径14.5×高さ6cm）
10点限り 6,372円

帝国ホテル
4種のベリー系フルーツのムースに、マダガスカル産バニラシーズが入った芳醇なムースを合わせ、色鮮やかなグラサージュを全面にコーティングして4種類のベリーとピスタチオを飾りました。
フリュイルージュ・ヴァニーユ（約径14.5×高さ4.5cm）
10点限り 6,588円

ピエール・エルメ・パリ
甘美さとほろ苦さが入り混じったピスタチオと、甘酸っぱさと苦しさが交錯するイチゴとが、高貴な味覚のコンビネーションを生んでいます。
フレーズ ピスターシュ（約径15×高さ4cm）
10点限り 5,400円

ピエール・エルメ・パリ
印象深いミルクチョコレートと甘酸っぱいパッションフルーツ・ローストパイナップルの組み合わせが豊かな味わいのモガドール。酸味と甘みの感動的なフレーバーをお楽しみください。
モガドール（約径15×高さ4cm）
10点限り 5,400円

ジャン＝ポール・エヴァン
ヘーゼルナッツ風味のミルクチョコレートとビターチョコレートのムース、カカオとアーモンドの風味豊かなビスキュイの組合せ。ジャン＝ポール・エヴァンが創り出すビュッシュ ドゥ ノエルの美味しさをお愉しみください。
ビュッシュ ヴォワイヤージュ サンセット（約縦7×横17.5×高さ4.5cm）
10点限り 6,588円

ご予約承り期間・場所
11月2日(木)～12月6日(水)
地階 特設会場

お届け期間
12月22日(金)・23日(土)

※お届け時間の指定はご容赦ください。
※ご予約の際は、12月7日(木)までに店頭にてお支払いをお願いいたします。
※期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。
※商品は、冷凍でのお届けとなります。
※解凍の目安は冷蔵解凍で約6～10時間です。
※解凍後は当日中にお召し上がりください。
※離島へのお届けはできません。

maruiONLY このマークのついた商品は、丸井今井函館店のみのお取り扱いです。

丸井今井 函館
電話（0138）32-1151
本町32番15号
www.marui-imai.jp

まるい通信
2023 11月1日(水)
丸井今井・函館

2024年〈まるい〉おせち料理

あたらしい年に慶びと笑顔を囲む
老舗や有名ホテルの
華やかなおせちが集いました。

ご予約承り

ご予約期間・場所
11月1日(水)／7階 特設会場
11月2日(木)～12月10日(日)／地階 特設会場

店頭お渡し
お渡し日／12月31日(日)午前10時～午後3時
お渡し場所／7階 特設会場

お届け
お届け日／12月31日(日)
※お届け予定時間は午後4時～6時（天候などの状況により多少遅れる場合もございます。）
配送地区／函館市（旧戸井町・旧恵山町・旧椴法華村・旧南茅部町を除く）・七飯町・北斗市
※配送料金1点につき（律990円（クール便）

初登場 〈まるい〉限定
TATEOKA TAKESHI × méli mélo × satomi
コラボレーションおせち
北海道フレンチを手がける3名のシェフによるコラボレーションおせち。一段ずつそれぞれのシェフの味わいを楽しめるおせちに仕上げました。北海道産素材もふんだんに使用した、丸井今井でしか味わうことのできない「北海道」をキーワードに作り上げたおせちを年末年始の宴席でお楽しみください。

1 TATEOKA TAKESHI & méli mélo & satomi 北海道フレンチシェフコラボレーションおせち三段重（22×22×6.5cm×3段、3～4人前）801-003……30点限り 48,600円

〈料亭 冨茂登〉
2 特製和風おせち一段 ～黒豆・鮎甘露煮・昆布巻きセット～（22.5×22.5×5cm×1段、2人前）801-013……10点限り 32,400円

〈五島軒〉
3 洋風二段重「王朝」（27.5×20.3×7.4cm×2段、4人前）801-063……70点限り 34,560円

〈五島軒〉
4 洋風オードブル「Ashibino（あしびの）」（27.5×20.3×7.4cm×1段、2人前）801-073……30点限り 16,200円

〈ホテルリソル函館〉
5 特製おせち「萬福」和食三段重（19.5×19.5×5cm×3段、4人前）801-053……10点限り 19,440円

〈Café & Deli MARUSEN〉
6 Café & Deli MARUSEN特製 洋風おせち二段重（21.2×21.2×4.5cm×2段、2～3人前）801-123……30点限り 23,760円

人気3店舗のコラボレーション
餃子とワインを合わせる新提案スタイルの〈果皮と餡〉と郷土料理の再構築をテーマに本格イタリア料理をご提供する〈テアトロ ディ マッサ〉、札幌のイタリアンの名シェフ小澤唯治氏の手がける〈&PAN〉によるコラボレーションおせち料理。

7 テアトロ ディ マッサ×果皮と餡×&PAN 3店舗コラボおせち〈2段重〉（21×21×6cm×2段、2～3人前）801-163……50点限り 19,440円

8 テアトロ ディ マッサ×果皮と餡×&PAN 3店舗コラボおせち〈3段重〉（21×21×6cm×3段、3～4人前）801-153……50点限り 31,320円

〈幸せのレシピ〉
9 イタリアン玉手箱 ～フランス産マロングラッセとフォアグラと苺の香り 新時代の幕開け～二段重（25×37×5.5cm×2段、5～6人前）801-173……3点限り 60,000円

〈幸せのレシピ〉
10 イタリアン玉手箱 ピスタチオブルーチーズムースと最高級の香り白トリュフ御重（42.5×13×5.5cm×2段、3～4人前）801-183……10点限り 28,001円

〈鮨ひろ季〉
11 鮨ひろ季特製おせち（21×21×1.5cm×1段、3人前）801-133……30点限り 28,300円

〈日本料理なだ万〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
日本料理「なだ万」が吟味し心を込めて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家族で日本料理の粋をお楽しみいただけます。

12 冷凍おせち「多久味」（19.7×19.7×5.2cm×1段、3人前）801-023……5点限り 18,900円

13 冷凍おせち二段「正月万菜」（17.9×17.9×5.2cm×2段、2人前）801-033……15点限り 24,840円

14 冷凍おせち三段「景福」（20×20×5cm×3段、3人前）801-043……20点限り 35,640円

※12月30日(土)のみお届けを承ります。

銘店の味をそのまま、少量サイズでご用意しました。

〈ホテルリソル函館〉
15 和食ミニおせち「千寿」三段重（13.5×13.5×4.5cm×3段、2人前）801-193……100点限り 6,480円

〈京都野村〉
16 和風少人数おせち「桂」三段重（14.8×14.8×4.3cm×3段、2～3人前）801-203……30点限り 15,120円

〈京都野村〉
17 三越伊勢丹オリジナル 和風ミニおせち「宇治」三段重（14.5×14.5×5cm×3段、2人前）801-223……25点限り 18,360円

福井県〈日本料理 一乃松〉
18 福寿和風おせち一段重（20.2×20.2×5.7cm×1段、1～2人前）801-403……10,800円
直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

〈京の味処 うお寿〉
19 特製おせち和食一段重「七宝」（18.6×18.6×5.8cm×1段、1人前）801-233……20点限り 10,800円
直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

〈京の味処 うお寿〉
20 特製おせち和風一段重「盛福」（21.6×21.6×5.8cm×1段、2人前）801-423……10点限り 15,660円
直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

おせち料理／クリスマスケーキ・オードブル
お電話でのご注文も承ります。◎11月5日(日)～12月3日(日)
TEL:090-9825-9373

お電話注文でのお支払い方法
エムアイカード決済のお客さま	ご注文の際にカード番号・ご名義・有効期限をお知らせください。お支払い回数は1回払いとなります。またご本人さま名義のカードに限らせていただきます。
現金決済のお客さま	受付当日より1週間以内に地階 特設会場にて代金のお支払いをお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

marui imai
www.marui-imai.jp

2024年〈まるい〉おせち料理 ご予約承り

◎11月1日(水)／7階 特設会場
◎11月2日(木)～12月10日(日)／地階 特設会場

初登場 丸井今井函館店で初めてご紹介する商品です。 〈まるい〉限定 丸井今井のみのお取り扱いです。 店頭お渡しのみ 店頭お渡しのみの承りとなります。 直送お渡しのみ 直送お渡しのみの承りとなります。
※お届け時間の指定はご容赦ください。※離島へのお届けはできません。※万一、吹雪等の悪天候や交通事情でお届けできない場合は、1月2日(火)以降に「ご返金」とさせていただきます。ご了承ください。

オリジナリティ溢れる味覚がぎっしり詰まった〈まるい〉限定の自慢のおせちです。

〈まるい〉限定
〈まるい〉
21 特選おせち（和・洋・中）三段重（23.8×23.8×5cm×3段、4人前）801-243 20点限り 35,640円

北海道おせち
丸井今井が料理人とともに、北海道自慢の食材を盛り込み作り上げました。全道から選りすぐった食材を一品一品丁寧に調理し、素材の味を引き出しました。
※北海道以外の産地の食材も使用しています。

〈まるい〉限定
〈まるい〉
22 特選北海道おせち二段重（20.1×35.8×5.6cm×2段、3～4人前）801-253……25点限り 25,001円

〈まるい〉限定
〈まるい〉
23 特選北海道ミニおせち一段重（20.1×23.5×5.6cm×1段、1～2人前）801-263……30点限り 9,720円

人気の料亭・ホテルなどの味が揃いました。

SAPPORO GRAND HOTEL
〈札幌グランドホテル〉
1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。「最上のおもてなし」と「上質な生活」を提供してまいります。
総料理長 伊藤 博之 氏
1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーショップ、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍。2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月渡仏。ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。2014年6月「レ・ディジブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代総料理長就任。

24 おせち「寿膳」（和・洋・中）三段重（27.3×27.3×5.5cm×3段、4～5人前）801-273……5点限り 48,600円

25 おせち「喜膳」（和・洋・中）三段重（23.8×23.8×5cm×3段、3～4人前）801-283……15点限り 38,880円

26 おせち「扇雅」（和・洋・中）三段重（20.3×20.3×5cm×3段、3～4人前）801-293……35点限り 27,000円

27 おせち「桂雅」（和・洋・中）三段重（17.3×17.3×5cm×3段、2～3人前）801-303……30点限り 21,060円

SAPPORO PARK HOTEL
〈札幌パークホテル〉
総料理長 吉田 郁雄 氏

28 「祝い重ね」（和・洋・中）三段重（28×28×7cm×3段、4人前）801-313……5点限り 46,440円

29 札幌パークホテルおせち（和・洋・中）三段重［ホテルオリジナルスイーツ付］（20×20×5.5cm×3段、3人前）801-323……20点限り 26,460円

〈京都野村〉
30 和洋おせち「八坂」四段重（19.5×19.5×5cm×4段、4～5人前）801-333 15点限り 35,640円

31 和風おせち「金閣」三段重（21×21×4.6cm×3段、3～4人前）801-343 20点限り 23,760円

32 三越伊勢丹オリジナル和風おせち「嵐山」三段重（21×21×4.6cm×3段、3～4人前）801-353 20点限り 25,920円

初登場
33 和洋おせち「貴船」三段重（17×17×4.5cm×3段、3人前）801-213……20点限り 18,360円

新年ならではの、上質で贅沢な味覚がずらりと。

〈北辰〉
39 厳選舟盛り（生本マグロ入り、5～6人前）801-503……20点限り 19,800円
店頭お渡しのみ

〈日本料理なだ万〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※調理例です。
47 とり鍋セット（23.5×46.5×6.5cm、3～4人前）801-563……20点限り 10,800円
初登場
48 黒毛和牛ローストビーフ・黒豚の角煮詰合せ（16.5×26.5×8.5cm）801-623……10,800円
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

店頭お渡しのみ 40
〈北辰鮨〉特上厳選握り
40（45カン、4～5人前）801-513……50点限り 16,800円
41（30カン、3～4人前）801-633……50点限り 12,800円

店頭お渡しのみ 42
〈幸寿司〉極上握り・極
42（15カン、1～2人前）801-523……20点限り 6,480円
43（30カン、3～4人前）801-533……10点限り 12,960円

〈佐藤水産〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※調理例です。
49 ずわいがにミックスしゃぶしゃぶ（26×34×10cm、2～3人前）801-573……20点限り 12,960円
※調理例です。
50 海鮮石狩鍋セット（鮭醤油入味噌タレ仕立て）（34×26×11.5cm、3～4人前）801-583……20点限り 6,480円
※12月29日(金)・30日(土)のお届けを承ります。

44 45 店頭お渡しのみ
〈かにめし本舗かなや〉
かにめし特盛
44（3人前、23cm）801-483 100点限り 3,381円
45（5人前、33cm）801-493 50点限り 5,621円

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
〈ふく太郎本部〉
46 とらふく刺身セット（38.2×33.8×7cm、3人前）801-613……10,800円
※12月29日(金)・30日(土)のお届けを承ります。

店頭お渡しのみ
〈山久 阿さ利本店〉
51 鹿児島県産黒毛和牛牝A5ロース すき焼きセット（24.5×24.5×7cm×2段、3～4人前）801-593……25セット限り 14,800円

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
〈ふく太郎本部〉
52 ふく鍋フルコース（38.2×33.8×7cm、4人前）801-603……10,800円
※12月29日(金)・30日(土)のお届けを承ります。

〈札幌グランドホテル〉
53 和食オードヴル（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）801-443 10点限り 16,740円
54 洋食オードヴル（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）801-453 25点限り 16,740円
55 中華オードヴル（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）801-463 10点限り 16,740円
56 和・洋オードヴル（24.5×35.5×4.5cm×1段、3～4人前）801-473 20点限り 21,600円

〈PARK DELI〉
57 PARK DELI イタリアンおせち二段（20×36×5.5cm×2段、3～4人前）801-543 5点限り 25,001円

〈イタリアン ピアット〉
58 イタリアンおせち三段重（24×36×5.5cm×3段、4～6人前）801-553 30点限り 17,820円

直送お渡しのみ 送料込 冷凍便 自慢の味をご自宅で。配送おせちをご用意いたしました。

北のシェフ
〈北のシェフ〉
34 特製おせち「匠（たくみ）」（24×24×5cm×3段、4～5人前）801-363……26,979円

35 特製おせち「和（なごみ）」（15×15×5cm×2段、2人前）801-383 9,936円

36 特製おせち「彩（いろどり）」（15×15×5cm×3段、2人前）801-373 12,960円

※12月29日(金)・30日(土)のお届けを承ります。

〈福井県／日本料理 一乃松〉
北陸は福井の地にある〈日本料理一乃松〉。技を磨いた料理人が丁寧に心を込めて作り上げた品々。素材の味を生かし、新春にふさわしく彩り鮮やかに仕上げました。
37 福寿和風冷凍おせち（20.2×20.2×5.7cm×2段、2～3人前）801-413……18,900円
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

〈京の味処 うお寿〉
38 特製おせち和風二段重「慶春」（21.6×21.6×5.8cm×2段、3～4人前）801-433……10点限り 35,100円
※12月30日(土)のみお届けを承ります。

11.2(木)より ご予約承り

特別なオードブルでパーティーを。
クリスマスオードブル
クリスマスを華やかに！

ご予約｜期間・場所
11月2日(木)～12月10日(日)／地階 特設会場
◆お電話でのご予約も承ります。
◎11月5日(日)～12月3日(日) TEL:090-9825-9373
※受付当日より1週間以内に地階 特設会場にて代金のお支払いをお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

お渡し｜期間・場所
12月22日(金)～12月25日(月)／7階 催事場 特設コーナー

オオテマチ食堂 リット
ローストビーフ、ローストポーク、スモークサーモンなどバラエティ豊かなメニューを詰め込みました。お酒のおつまみにもおすすめです。
◀クリスマスオードブル（4人前）各日10台限り 6,600円

イタリアン ピアット
つけ込みのチキン、ハーブチキン チキンフリッター などチキンの味比べができるイタリアンオードブルです。
▶クリスマスイタリアンオードブル（4人前）40台限り 6,480円

※写真はイメージです。
マリー・カトリーヌ
お子さま中心のパーティー、また、少人数のパーティーでの一皿として、様々なシーンで気軽にお楽しみいただけます。
▶パーティーサンド（2～3人前、22カット）20台限り 3,240円

Café & Deli MARUSEN
Café & Deli MARUSENがお届けするクリスマスオードブルセット。
①クリスマスオードブル（2人前）各日10台限り 6,480円（3人前）各日10台限り 9,720円
②ハニーマスタードチキン&彩りベイクドポテト（3本入）各日20台限り 1,944円（5本入）各日20台限り 3,240円

※掲載商品の価格はすべて税込です。※食品の写真は、いずれもイメージです。※掲載商品の写真は、盛りつけや量、色、そのほかについて実際の商品と異なる場合もございます。※掲載商品には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※限定数に「各日」の表記があるものは、期間中は連日同数をご用意いたします。「各日」の表記がないものは、期間中に限定数がなくなり次第終了となります。※おせち・オードブルの献立の内容が変更になる場合もございますので、ご了承ください。※歯・皿・装飾品等は商品内容に含まれておりません。
※お車（二輪車、自転車含む）を運転されるお客さまと20歳未満の方の飲酒、試飲はご遠慮ください。※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はできません。