

おせちは 早期予約が

Ponta会員・dポイント会員限定
2025年12月1日(月)18時までのご予約で

Ponta ポイント または dポイント

ボーナスポイント1商品につき

LAWSON STORE 100

おトク! + 200 ポイント プレゼント!

※ご精算の前にPontaカード、dポイントカードをご提示ください。
※特典のポイントは2026年2月末付与予定です。

厳選した食材を
重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。



数量
限定

33品目

2~3人用

1 千賀屋謹製 迎春おせち料理
「金千華」
三段重

本体
価格 11,000円
(税込11,880円)

【宅配サービス】商品代金+1,500円(税込)

要冷蔵	10℃以下	卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに	くるみ
		●	●	●	●	●	●	●	●

●消費期限:2026年1月2日 ●別添物:お品書き、ふろしき
●重箱サイズ:三段重 縦13.7×横19.6×高さ18.5cm(蓋をした状態の外寸)
●お渡しの状態:盛り付け済みですので、開封後すぐに召し上がれます。
なま物ですので、日持ちがしません。お早めにお召し上がりください。●必ず冷蔵庫に入れて保管してください。

巻の重
いくら醤油漬
紅白なます、ままかり
酢漬けし、風味
金箔黒豆
金柑甘露煮
昆布巻、鮎小倉煮
数の子、鰻小煮
祝い海老
梅かんざし
田作り、白花生



貳の重
たらし煮
ごまかつま
海苔旨煮
松前漬
手揉餅まんじゅう
錦玉子
あかね長丈
紫芋金団
梅真丈



参の重
柚子鶏つくね
牛肉、ほう時雨煮
伊達巻
香焼甘露煮
くるみ煮、酢生煮
こんにやく旨煮
紅鮭白醤油焼
寿喜野豆腐
梅真丈
紅白餅



千賀屋
謹製

おせち

ご予約承り中

伝統の和の重・味わい深い洋の重・人気中華の重と、
趣の異なる三段をバランスよく組み合わせました。

数量
限定

32品目

2~3人用

2 千賀屋謹製 迎春おせち料理
「華千歳」
和洋中三段重

本体
価格 15,000円
(税込16,200円)

貳の重

プロックロー
紫キャベツのピクルス・海老マヨ
チーズインミート
パストラミビーフ
ウイモンズモーク風味
海鮮サラダ
豚ロースリンド・ソース煮
海老とブロッコリーのテリーヤ
白身魚のエスカベッシュ

巻の重
いくら醤油漬
紅白なます、ままかり
酢漬けし、風味
金箔黒豆
金柑甘露煮
昆布巻、鮎小倉煮
数の子、鰻小煮
祝い海老
梅かんざし
田作り、白花生

参の重
柚子鶏つくね
牛肉、ほう時雨煮
伊達巻
香焼甘露煮
くるみ煮、酢生煮
こんにやく旨煮
紅鮭白醤油焼
寿喜野豆腐
梅真丈
紅白餅

参の重
ごまだんご、蟹アブリ、桃甘露煮
合鴨スモーク、長寿貝の中華風
黒豚肉、中華風ロブスター
あわびのオーストラリアソース煮
ふかひれ煮、柚子くらげ

千賀屋



割烹料亭 千賀
株式会社 千賀屋
創業者 千賀信明

伝統的な「おせちらしさ」と世代を超えた
「親しみやすさ」が融合した、皆が笑顔になるおせち料理です。

数量
限定

45品目

4~5人用

3 千賀屋謹製 迎春おせち料理
「天寿千」三段重

本体
価格 18,500円
祝賀付き (税込19,980円)

【宅配サービス】商品代金+1,500円(税込)

要冷蔵	10℃以下	卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに	くるみ
		●	●	●	●	●	●	●	●

●消費期限:2026年1月2日 ●別添物:お品書き、ふろしき、祝賀(5膳)
●重箱サイズ:三段重 縦19.6×横25.7×高さ18.5cm(蓋をした状態の外寸)
●お渡しの状態:盛り付け済みですので、開封後すぐに召し上がれます。なま物ですので、日持ちがしません。お早めにお召し上がりください。
●必ず冷蔵庫に入れて保管してください。

貳の重

田作り
白花生
白豆
ままかり酢漬
数の子、鰻小煮
梅真丈
梅かんざし
祝い海老
手揉餅まんじゅう
牛肉、ほう時雨煮

参の重
ごまだんご、蟹アブリ、桃甘露煮
合鴨スモーク、長寿貝の中華風
黒豚肉、中華風ロブスター
あわびのオーストラリアソース煮
ふかひれ煮、柚子くらげ

参の重
ごまだんご、蟹アブリ、桃甘露煮
合鴨スモーク、長寿貝の中華風
黒豚肉、中華風ロブスター
あわびのオーストラリアソース煮
ふかひれ煮、柚子くらげ

参の重
ごまだんご、蟹アブリ、桃甘露煮
合鴨スモーク、長寿貝の中華風
黒豚肉、中華風ロブスター
あわびのオーストラリアソース煮
ふかひれ煮、柚子くらげ

参の重
ごまだんご、蟹アブリ、桃甘露煮
合鴨スモーク、長寿貝の中華風
黒豚肉、中華風ロブスター
あわびのオーストラリアソース煮
ふかひれ煮、柚子くらげ

参の重

参の重

参の重

参の重

