

SUPER **ARCS**

RALSEmart

新年の訪れを祝う
特別なひとときに

お正月料理

二〇二七年道南ラルズ

※写真はイメージです。

ご予約
承り中

申込締切

12/20(日) 午後6時まで

※一部締切が異なります

お渡し日

12/30水・31木

※一部商品はお渡し日が異なります。詳しくは商品ページをご確認ください。

お渡し時間

午後1時～午後6時

ピザに関しては午後5時までとさせていただきます。



各店でお渡し致します。

※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。

※お引渡し日のうち、ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍

冷凍でのお渡しとなります。

チルド

チルドでのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

RARA
ポイントプレゼント
500P

全店合計
6台
限り

3社の合同仕入れによる豪華おせち。
祝いの食材や北海道産の海の幸、
飛騨牛しぐれ煮や福岡の鯖、
山口のふぐ皮松前漬けなど、
3社の地元津々浦々の名物の
味わいが詰まったおせちです。



全国うまいものおせち

d250 チルド

一富士
和風二段重「恵みの幸」
三社同盟おせち

【2～3人前】

重箱サイズ(縦約19.5cm×横約19.5cm×二段の高さ約8.0cm)

本体
価格 **15,800円**
(税込価格17,064円)

えび	かニナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●			●	●		●	●	

新日本スーパーマーケット同盟
ARCS valer group RETAIL PARTNERS

日本各地を代表する
食品スーパーマーケットが
地域の枠組みを超えて
結成した連合体です。

和風二段重
「恵みの幸」

ご予約特典

北海道鶏卵使用

手造り茶わん蒸し 2個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。



【壺の重】かつおくるみ、福岡名物 しめ鯖、山口名物 ふぐ皮の松前漬け、田作り、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、真鱈の旨煮、北海道産昆布巻、てまり餅、
有頭海老煮、青森産 帆立の旨煮、黒豆煮、きんとん、栗の甘露煮、紅白生酢、北海道産 いくら醤油漬、岐阜名物 飛騨牛の時雨煮
【式の重】黒糖ローストポーク、パストラミビーフ、ピクルス、愛知名物 名古屋コーチン照焼、葉付金柑、焼き目入り出し巻き卵、伊達巻、紅かまぼこ、
白かまぼこ、三重県産 鯨照り焼き、北海道産 数の子、青菜巻、ローストビーフ(ソース付)、グリーンオリーブ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

チルド チルドでのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d251 チルド

おせち三段重 「彩華」

【3～4人前】

重箱サイズ(縦約19.6cm×

横約19.6cm×

三段の高さ約15.0cm)

全店合計
8台
限り

本体
価格

19,800円

(税込価格21,384円)

RARA
ポイントプレゼント
500P

早割

12/8(火)
まで

d251

本体
価格

18,800円 (税込価格20,304円)

【壺の重】北海道産紅白もち蒲鉾、北海道産伊達巻、鯉昆布巻、味付け数の子白醤油だし、

北海道産真フグの南蛮漬け(北海道産醤油イクラを添えて)、

小樽花月堂の栗きんとん、北海道産黒豆煮、スモークサーモン、なます

【貳の重】紅鮭塩焼き、たこのやわらか煮、小女子、はかた地鶏と法蓮草のミルフィーユ、

北海道産つばやわらか煮、海老焼き、うま煮(花魁付)

【参の重】カニ甲羅グラタン、小樽花月堂の梅羊羹、小樽花月堂の串団子、

海老とブロッコリーのテリーヌ、寿玉子焼き、豚角煮、紅茶鴨スモーク

ローストビーフ、海鮮茶碗蒸し

※うま煮はご家庭で電子レンジ等で温めてお召し上がりください。

おせち三段重
『彩華』

ご予約特典

北海道鶏卵使用

手造り茶わん蒸し 3個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。

えび	かニナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●	●	●		●	●	

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d252 チルド

おせち二段重 「春華」

【2～3人前】

重箱サイズ(縦約19.6cm×

横約19.6cm×二段の高さ約10.0cm)

本体
価格

14,800円

(税込価格15,984円)

全店合計
8台
限り

RARA
ポイントプレゼント
300P

早割

12/8(火)
まで

d252

本体
価格

13,800円

(税込価格14,904円)

【壺の重】北海道産紅白もち蒲鉾、北海道産伊達巻、鯉昆布巻、味付け数の子白醤油だし、

北海道産真フグの南蛮漬け(北海道産醤油イクラを添えて)、

小樽花月堂の栗きんとん、北海道産黒豆煮、スモークサーモン、なます

【貳の重】紅鮭塩焼き、たこのやわらか煮、小女子、はかた地鶏と法蓮草のミルフィーユ、

北海道産つばやわらか煮、海老焼き、うま煮(花魁付)

※うま煮はご家庭で電子レンジ等で温めてお召し上がりください。

おせち二段重
『春華』

ご予約特典

北海道鶏卵使用

手造り茶わん蒸し 2個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。

えび	かニナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●			●	●		●	●	

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

謹製おせち

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/13(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d262 チルド

函館甚兵衛特製 おせち 三段重「寿」

【3人前】

重箱サイズ(縦約20cm×横約20cm×
高さ約5.5cm×三段)

全店合計
40台
限り

本体
価格

15,277円

(税込価格16,500円)

早割
12/6(日)
まで

d262

本体
価格

14,351円

(税込価格15,500円)

えび	かニナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	●



- 【壺の重】中華イダコ、昆布巻き、チキン二色巻き、さつまいも甘露煮、あさり照り焼き串、伊達巻き、紅白蒲鉾、厚切り鴨肉、エビの姿煮、数の子、真鱈うま煮、笹団子、鮭柚庵焼き
- 【式の重】筑前煮、柚子なます、栗きんとん、北海道産黒豆、北寄貝海鮮サラダ、ごぼう西京漬け
- 【参の重】若鶏の西京焼き、彩り野菜と肉団子の黒酢あん、マッシュドパンプキン、自家製ビーフシチュー、エビチリ

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/13(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d263 チルド

函館甚兵衛特製 おせち三段重「寿」+ 「函館塩づくし重」

【3～4人前】

重箱サイズ
(縦約20cm×横約20cm×高さ約5.5cm×四段)

全店合計
30台
限り

本体
価格

19,444円

(税込価格21,000円)

早割
12/6(日)
まで

d263

本体
価格

18,518円

(税込価格20,000円)

えび	かニナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	●



- 【壺の重】中華イダコ、昆布巻き、チキン二色巻き、さつまいも甘露煮、あさり照り焼き串、伊達巻き、紅白蒲鉾、厚切り鴨肉、エビの姿煮、数の子、真鱈うま煮、笹団子、鮭柚庵焼き
- 【式の重】筑前煮、柚子なます、栗きんとん、北海道産黒豆、北寄貝海鮮サラダ、ごぼう西京漬け
- 【参の重】若鶏の西京焼き、彩り野菜と肉団子の黒酢あん、マッシュドパンプキン、自家製ビーフシチュー、エビチリ
- 【函館塩づくし重】函館塩ステーキ、函館塩エビマヨ、函館塩牛タン、函館塩からあげ、函館塩しゅうまい



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。



冷凍 冷凍でのお渡しとなります。
チルド チルドでのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水) 午後1時～午後6時

d259 冷凍

京菜味のむら 京菜味のむら 八坂

【三段重、2～3人前】

重箱サイズ(縦約18.2cm×

横約15.8cm×一段の高さ約4.3cm)

本体
価格

11,000円

(税込価格11,880円)

えび	かじユナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●				●		●	●	

お祝い海老、数の子醤油漬、合鴨コース、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼 他全31品

京菜味のむら



京の伝統を味わえる「京菜味のむら」。
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。
京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を
通じて、これまで以上に京の食文化を発信しています。

料理長
坂ノ上 茂樹全店合計
10台
限り

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水) 午後1時～午後6時

d260 冷凍

千賀屋 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「吉寿千」和風三段重

【3～4人前】

重箱サイズ(縦約19.5cm×

横約19.5cm×一段の高さ約5.3cm)

本体
価格

15,300円

(税込価格16,524円)

えび	かじユナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●	●	●		●	●	

あわび旨煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、ローズサーモン、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮 他全43品

千賀屋

千賀屋は、
割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐ
おせち料理で、
伝統の味とおもてなしの心を
お届けします。

割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀 信明全店合計
6台
限り

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水) 午後1時～午後6時

d261 冷凍

千賀屋 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「金千華」和風三段重

【2～3人前】

重箱サイズ(縦約13.7cm×横約19.6cm×一段の高さ約5.3cm)

本体
価格

11,000円

(税込価格11,880円)

えび	かじユナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●			●	●		●	●	

全店合計
9台
限り

祝い海老、洗皮付き栗金団、ままかり酢漬柚子風味、丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまかつま、金柑甘露煮、あかね真丈、くるみ煮 他全33品

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

全店合計
3台
限り

d253 チルド

札幌グランドホテル
三段重「麗雅」

【3～4人前】

重箱サイズ

(縦約20.3cm×横約20.3cm×三段の高さ約15.0cm)

本体
価格

30,000円
(税込価格32,400円)



【洋食】チキンのレモンペッパーロール、ポークマロンパテ、人参のラベ添え、ポイル花咲蟹と牛蒡の赤ワイン煮、
ローストビーフドライマトのヨンポート、海老のサフランテリーヌとホワイトアスパラガスピクルス 他全10品
【和食】数の子、海老貝足煮、帆立貝照り焼き、ごま湯葉、金柑蜜煮 他全18品
【中華】鮑の塩煮、蟹爪のアーモンド揚げ、帆立貝柱の甘辛炒め、重ね椎茸ゼリー寄せ、飯蛸の甘辛煮 他全14品

えび	かニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

全店合計
3台
限り

d254 チルド

札幌グランドホテル
三段重「桂雅」

【2～3人前】

重箱サイズ

(縦約17.3cm×横約17.3cm
×三段の高さ約15.0cm)

本体
価格

22,000円
(税込価格23,760円)



【洋食】ずわい蟹のテリーヌ、ポークのパストラミ、茸マリネ 他全12品
【和食】照り焼き帆立貝、秋刀魚幽庵焼、柚子伊達巻 他全11品
【中華】帆立貝柱の甘辛炒め、豚肉のカレー風味揚げ煮、湯葉くらげ 他全11品

えび	かニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

**SAPPORO
GRAND HOTEL**



1934年12月、北海道初の
本格的洋式ホテルとして開業。これからも
「最上のおもてなし」を提供してまいります。

総料理長 伊藤 博之



1985年札幌グランドホテル入社。2014
年6月「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・
エスコフィエ」称号授与。2020年7月
第10代総料理長就任。



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

チルド チルドでのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d256 チルド

札幌グランドホテル
オードブル 和食

[3～4人前]

重箱サイズ

(縦約24.6cm×横約26.6cm×高さ約4.5cm)

全店合計

4台
限り

本体
価格

17,000円

(税込価格18,360円)

えび	ガユナツツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●



合鴨肉の味噌焼き、牛しぐれ笹包み、鯉親子漬けわさび風味、烏賊黄金焼き 他全26品

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d258 チルド

札幌パークホテル監修

ミニおせち

和洋中三段重

[2人前]

重箱サイズ(縦約16.0cm×横約16.0cm×

三段の高さ約12.0cm)

全店合計

6台
限り

本体
価格

17,500円

(税込価格18,900円)

えび	ガユナツツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●



紅白揚げのせ、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、蛸のマリネペペロンチーノバジルソース添え、くらげの冷製、紅茶合鴨肉の炭火焼き 他全30品

SAPPORO PARK HOTEL



昭和39年7月開業以来、国際都市札幌の文化の発展と共に歩んできた札幌パークホテル。多数のお客様をお迎えしてまいりました。

総料理長 吉田 郁雄

1984年、札幌パークホテル入社。2018年「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2022年11月に札幌パークホテル総料理長に就任。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/31(木) 午後1時～午後6時

d257 チルド

札幌パークホテル監修

おせち

和洋中三段重

[3人前]

重箱サイズ(縦約20.0cm×横約20.0cm×三段の高さ約19.5cm)

全店合計

5台
限り

本体
価格

26,000円

(税込価格28,080円)

えび	ガユナツツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●



珈琲煮豆、十勝ハーブ牛肉のローストビーフ、トリュフ薫るポテトサラダズワイ蟹サラダ風テリーヌ、さつま芋レモン煮 他全45品

チーズケーキは **d257**

札幌パークホテル おせち和洋中三段重
26,000円(本体)のみの対象となります。

札幌パークホテルオリジナル
ダブルチーズケーキ

1個付 冷蔵

(縦約8.5cm×
横約7.5cm×高さ約4cm)



札幌パークホテル 2027年2月28日で閉館となります。今までのご愛顧ありがとうございます。

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

お得な セットメニュー



店内お渡し

承り期間

12/20(日)まで

お渡し日・時間

12/30(水)・31(木)

午後1時～午後6時

1点の場合
本体価格

3,980円
(税込価格4,299円)

◆お刺身 ◆お肉 ◆お寿司 ◆オードブル

組み合わせ自由

※限定数に達した場合、承り期間内でもご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご容赦ください。

※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合がございます。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。



d266

ファミリーオードブル C

本体
価格

3,980円
(税込価格4,299円)

全店合計

200台
限り



d267

ファミリーオードブル D

本体
価格

3,980円
(税込価格4,299円)

全店合計

200台
限り

エビチリ、オムレツ、エビフライ、錦糸焼売、ポークウィンナー等 全10品

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	

エビマヨ、かに玉、豚玉ねぎ串カツ、あぶり焼きチキン、ごま団子等 全9品

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	



d268

生寿司盛合わせ 32貫A

本体
価格

3,980円
(税込価格4,299円)

全店合計

250台
限り



d269

生寿司盛合わせ 32貫B

本体
価格

3,980円
(税込価格4,299円)

全店合計

250台
限り

サーモン、赤海老、いくら軍艦、ずわいがに、つば、まぐろ、いか 全32貫

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				

まぐろ、赤海老、いくら軍艦、ずわいがに、つば、サーモン、いか 全32貫

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				



各店でお渡し致します。

※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍

冷凍でのお渡しとなります。

こちらのページのお寿司は全てわさび抜きとなります。

商品お渡し時にサービスカウンターにて必要数お渡し致します。

選べる ご馳走メニュー



店内お渡し

承り期間

12/20(日)まで

お渡し日・時間

12/30(水)・31(木)

午後1時～午後6時

◆お刺身 ◆お肉 ◆お寿司 ◆オードブル
組み合わせ自由



d270

生寿司盛合せ 錦 33貫

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

100台
限り

中トロ、まぐろ、真鯛、ほたて、いくら軍艦、うに軍艦、数の子軍艦、あわび、ずわいがに、サーモン、いか 全33貫

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				



d271

生寿司盛合せ 蘭 33貫

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

100台
限り

中トロ、まぐろ、赤海老、のどぐろ、いくら軍艦、うに軍艦、数の子軍艦、道産平目、ずわいがに、つば、生ハラスサーモン 全33貫

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				



d264

ファミリーオードブル A

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

110台
限り

エビチリ、手羽先唐揚げ、かに玉グラタン、特大エビフライタルタル、鶏ささみ大葉チーズロール等 全12品

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	



d265

ファミリーオードブル B

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

110台
限り

エビマヨ、3種フランク、粗びき炭火焼鶏つくね、かに爪アーモンドフライ、ローストカットチキン等 全12品

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●		●	●	



各店でお渡し致します。

※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍

冷凍でのお渡しとなります。

こちらのページのお寿司は全てわさび抜きとなります。

商品お渡し時にサービスカウンターにて必要数お渡し致します。

お好み
2点で

本体価格 カタログ掲載本体価格より960円お得

11,000円

(税込価格11,880円)

下記8品の中から
お好きな2点をお選びください

本体価格
1点の場合 5,980円(税込価格6,459円)

全店合計
200台
限り



s2
お刺身15点盛(大根ツマなし)

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

大鉢鮪赤身、真鯛、本鮪中トロ、かれいえんがわ、ぶり、ほたて、湯通しホッキ、チリ産あわび、数の子、えび、サーモン、たこ、つば、かに

えび	かシューナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				

全店合計
30台
限り



n5 冷凍
三重県産
松阪牛バラ
焼肉用 450g

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

s6とs7につきましてはスーパーアークス(アドマーニ、港町店、戸倉店、七飯店、七飯サウス、大鮑店、千代台店、白鳥店)の8店舗のみの販売となります。

全店合計
100台
限り



s6
魚屋の寿司30貫(上)

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

本鮪赤身、真鯛、ほたて、サーモン、いくら、湯通しウニ、湯通しホッキ、かに、本鮪中トロ、えび

えび	かシューナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●		●				

全店合計
100台
限り



s7
函館近海
するめいか多め
一押し握り寿司

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

するめいか、サーモン、本鮪赤身、本鮪中トロ、いくら、湯通しウニ

えび	かシューナツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
				●				

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後6時

全店合計
50台
限り



d273 特撰生寿司盛合せ

【50貫】
中トロ・ほたて・あわび・赤海老・ずわいがに・いくら軍艦・
うに軍艦・数の子・のどろ・まぐろ 全50貫

本体
価格 **8,800円** (税込価格9,504円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後6時

函館カール・レイモンソーセージの入った当社オリジナル冷製オードブル。

全店合計
80台
限り



d274 チルド 函館カール・レイモンソーセージ入り冷製オードブル

本体
価格 **3,980円** (税込価格4,299円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後6時

全店合計
80台
限り



d272 特撰生寿司

【10貫】
中トロ・まぐろ・ずわいがに・真鯛・数の子・のどろ・
いくら軍艦・うに軍艦・赤海老・湯通しホッキ 全10貫

本体
価格 **1,980円** (税込価格2,139円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後5時

マルゲリータ・牛カルビ・ミート・ガーリックシュリンプのクォーターピザ。

全店合計
20台
限り

※チルドでのお渡しになりますので
必ずオーブンレンジかオーブントースター等で
焼き上げてからお召し上がりください。
※写真は焼き上げ後のイメージです。

d275 チルド 「ジェ・ファン特製」デラックスクォーターピザ

約25cm
本体
価格 **1,380円** (税込価格1,491円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後6時

年末の手土産に！

全店合計
20台
限り

d277 チルド 「ジェ・ファン特製」窯焼きかぼちゃプリン&大人の酒粕入り牛乳プリンセット

【6個】
窯焼きかぼちゃプリン×3、大人の酒粕入り牛乳プリン×3

本体
価格 **1,080円** (税込価格1,167円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

※こちらの商品には酒粕を使用しております。お子様、アルコールに弱い方、妊娠中・授乳中の方はお召し上がりをお控えください。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(日)まで	12/30(水)・31(木) 午後1時～午後5時

ジェ・ファン特製こだわりのマルゲリータ。

全店合計
20台
限り

※チルドでのお渡しになりますので
必ずオーブンレンジかオーブントースター等で
焼き上げてからお召し上がりください。
※写真は焼き上げ後のイメージです。

d276 チルド 「ジェ・ファン特製」マルゲリータ

約25cm
本体
価格 **980円** (税込価格1,059円)

えび	カニ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●	●

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。
※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。
※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。
※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。
※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。