

おせち

1日と15日は
ポイント
10倍

オリジナルおせち
予約締切日
12月27日
※予定数になり次第
締め切らせていただきます。

お渡し日
12月31日
木

「オリジナルおせち」のみの早期ご予約特典
12月16日(水)までのご予約で
ご予約ポイントを進呈!

ニューミス
HPはコチラ



おせちは、一部内容が変更になる場合がございます。

いろいろ味わえる多品目の
豪華なおせち料理です



重
鮑魚貝スライス、寿カステラ、ズワイガニ一夜干し、子
持ち鮎干焼、笹もぎ餅、銀鮭柚庵焼、黒糖ロース
トボーク、新海老黄金鉄鍋、若鶏醤油チーズ焼き、い
か三色串

式重
ぶり照り焼き、煮海老、焼き帆立、いか松笠(雲丹焼)、
栗きんとん、若桃甘露煮、サーモンローズ、チーズ
オードブル、ピリ辛豚タンズモーク、えび三味、国産焼
きつくね串

参重
れんこん煮、椎茸うま煮、パイ貝串甘露煮、さといも
煮、たけのこ煮、味付け数の子、梅人参煮、ふき煮、伊
達巻スライス、いくら醤油漬け、半赤おせち蒲鉾、北海
道産黒豆、寿マロン、にしん昆布巻、真たこ梅酢

オリジナルおせち

1 三段重
(約3~4人前) 196×196×170mm

25,000円
(税込27,000円)

限定
35個

早期ご予約で
150
ポイント
進呈



伊達巻スライス、半赤おせち蒲鉾、ピリ辛豚タンズモーク、豚の角煮、黒糖
ローストボーク、ズワイガニ一夜干し、いか黄金焼、若鶏利休焼、赤魚西京焼、
焼きいか、カスタードオーロラ包み、合鴨とパプリカの香草テリーヌ、サーモン
ローズ、海老と野菜のテリーヌ、炙りウニ国産サザエ、煮海老

オリジナルおせち

2 おせちオードブル

(約3~4人前)
直径405×41mm
13,000円
(税込14,040円)

早期ご予約で
50
ポイント
進呈

食べきりサイズの
和風おせち料理です



蝦夷鮑活、いか黄金焼、いちじくワイン串、子持ち鮎干焼、銀鮭柚庵焼
き、手まりもち、さといも煮、たけのこ煮、れんこん煮、椎茸うま煮、ふき煮、
煮海老、海鮮市松かまぼこ、海鮮鮭チーズ市松、ぶり照り焼き、
新海老黄金鉄鍋、手まりもち、穴子八幡巻、笹巻百合根きんか
ん、半赤おせち蒲鉾、伊達巻スライス、にしん昆布巻、若鶏利休
焼、味付け数の子、梅人参煮、パイ貝串甘露煮、いくら醤油漬、北
海道産黒豆、寿マロン、紅白なます、たたきこぼろ、真たこ梅酢、(きびな
ご)

オリジナルおせち

3 詰替用おせち

(約3人前)
374×302×50mm
豪華化粧箱入り
15,000円
(税込16,200円)

限定
36個

早期ご予約で
100
ポイント
進呈

オリジナルおせち

4 ミニお重

(約2人前)
360×175×76mm
12,000円
(税込12,960円)

限定
45個

早期ご予約で
50
ポイント
進呈

日本料理
しげ乃木



※写真はイメージです。
伝統と格式、旬の味覚を提供する地
元料亭「しげ乃木」が新年にふさわし
い見た目の美しさと上品な味わいの
魅力が詰まった和二段重です。

5 日本料理 しげ乃木
おせち二段重
(3~4人様用)

6.5寸(約)
200×200×60mm
38,889円
(税込42,000円)

予約締切日
12月25日
[金曜日]
限定
10個



※写真はイメージです。
厳選に厳選を重ねた
和の一段重です。

6 日本料理 しげ乃木
おせち一段重
(1~2人様用)

6.5寸(約) 200×200×60mm
20,000円
(税込21,600円)

予約締切日
12月25日
[金曜日]
限定
10個



独自の感性を生かし、一品一品に努力を惜しまないホテル
が誇る西洋料理の匠が、五感を潤すとともに華やかなオード
ブルを吟味を重ね監修しました。ワインなどの洋酒との相性
もピッタリの品々、迎春用だけに留まらず、一年を締めくくる大
晦日のご馳走としても好評です。

7 A N A クラウンプラザホテル金沢
洋風オードブル

196×376×53mm
18,519円
(税込20,001円)

予約締切日
12月20日
[日曜日]
限定
15個



金沢の北部に位置し、6000坪のぶどう園の中に3つのレストラン
を構えます。フランスの星付レストランで
スーシェフまで務めた米田居人がフレン
チ・イタリアンの技法で腕を振ります。

8 ぶどうの森
オードブル・
ピッコロ

258×258×50mm
16,000円
(税込17,280円)

予約締切日
12月15日
[火曜日]
限定
10個



あわびの煮込み、金沢金箔添え、ホタテと石川県産カボチャのクリーム煮
込み、アオリイカのチリソース、煮鶏の石川県産ソースかけ、能登産豚
入りシュウマイ、煮し海老、山椒と大野醤油のソース、五郎島金時芋のアン
ズ酒煮込み、石川県産大根の甘酢漬、大連産太
陽クラゲの冷菜、国産A5牛肉のカレーバイ、カラ
フトシヤモと加賀レンコン、香味野菜ソース、金
時草とほうれん草、湯葉巻き焼き

9 菜香樓
加賀のと満喫
中華オードブル

295×210×75mm
11,800円
(税込12,744円)

予約締切日
12月20日
[日曜日]
限定
10個

1日と15日は
CoGCaポイント

10倍

ニュー三久の厳選された 商品でお正月をお迎え下さい

予約
締切日

12月28日
[月曜日]

お渡し日

12月30日
[水曜日]
12月31日
[木曜日]

冬の美味しさがつまった新鮮な
海の幸でお正月をお迎え下さい。

商品番号 10 お刺身盛合せ

8品盛り (約2~3人前) **2,980円** (税抜)
(税込 3,219円)

商品番号 11 お刺身盛合せ

10品盛り (約3~4人前) **3,980円** (税抜)
(税込 4,299円)

商品番号 12 お刺身盛合せ

13品盛り (約4~6人前) **5,980円** (税抜)
(税込 6,459円)

商品番号 13 手巻き寿司セット

8品盛り (約2~3人前) **2,980円** (税抜)
(税込 3,219円)

商品番号 14 お魚屋さんの握り寿司盛合せ

17貫入 (約2~3人前) **2,680円** (税抜)
(税込 2,895円)

商品番号 15 お魚屋さんの握り寿司盛合せ

28貫入 (約3~4人前) **3,980円** (税抜)
(税込 4,299円)

商品番号 16 お魚屋さんの握り寿司盛合せ

38貫入 (約4~6人前) **5,980円** (税抜)
(税込 6,459円)

お刺身、にぎり寿司は入荷により一部内容が変更となる場合がございます。

予約
締切日

12月28日
[月曜日]

お渡し日

12月30日
[水曜日]
12月31日
[木曜日]

お正月は美味しいお肉で

大自然の指定牧場より丹精込めて育て上げた
安心・安全・美味なお肉です。

商品番号 17 国産和牛肩ロース
すき焼用

(100gあたり約1,315円)
約380g・1セット

5,000円 (税抜)
(税込 5,400円)

商品番号 18 国産和牛ロース
すき焼用

(100gあたり約1,555円)
約450g・1セット

7,000円 (税抜)
(税込 7,560円)

商品番号 19 国産和牛ロース
ステーキ用

(100gあたり約1,555円)
約450g・1セット

7,000円 (税抜)
(税込 7,560円)

商品番号 20 国産和牛ヒレ
ステーキ用

(100gあたり約1,800円)
約500g・1セット

9,000円 (税抜)
(税込 9,720円)

商品番号 21 国産和牛肩ロース
焼肉用

(100gあたり約1,315円)
約380g・1セット

5,000円 (税抜)
(税込 5,400円)

商品番号 22 国産和牛カルビ
焼肉用(モモ・バラ)

(100gあたり約909円)
約550g・1セット

5,000円 (税抜)
(税込 5,400円)

随時お承りいたします。その他、ご注文に応じて対応致します。※画像はイメージです。

お渡し日

12月31日
[木曜日]

特製オードブル

みんな大好き! 彩り豊かな
豪華なオードブル!!

商品番号 23 ニュー三久特製
年越しオードブル(大)

4~5人前 1皿 **5,500円** (税抜)
(税込 5,940円)

商品番号 24 ニュー三久特製
年越しオードブル(中)

3~4人前 1皿 **3,500円** (税抜)
(税込 3,780円)

随時お承りいたします。その他、ご注文に応じて対応致します。※画像はイメージです。一部商品が異なる場合がございます。

パンチ
穴

ニュー三久

お申込日

/ 日

2027 おせちご予約申込書

店控え

様				
TEL () -				
No.	商品名	税込	数量	合計金額
1	三段重	27,000		
2	おせちオードブル	14,040		
3	詰替用おせち	16,200		
4	ミニお重	12,960		
5	日本料理 しげ乃木 おせち二段重(3~4人様用)	42,000		
6	日本料理 しげ乃木 おせち一段重(1~2人様用)	21,600		
7	ANAクラウンプラザホテル金沢 洋風オードブル	20,001		
8	ぶどうの森 オードブル・ピッコロ	17,280		
9	菜香楼 加賀のと満喫中華オードブル	12,744		
10	お刺身盛合せ 8品盛り	3,219		
11	お刺身盛合せ 10品盛り	4,299		
12	お刺身盛合せ 13品盛り	6,459		
13	手巻き寿司セット 8品盛り	3,219		
14	お魚屋さんの握り寿司盛合せ 17貫入	2,895		
15	お魚屋さんの握り寿司盛合せ 28貫入	4,299		
16	お魚屋さんの握り寿司盛合せ 38貫入	6,459		
17	国産和牛 国産和牛肩ロースすき焼用	5,400		
18	国産和牛 国産和牛ロースすき焼用	7,560		
19	国産和牛 国産和牛ロースステーキ用	7,560		
20	国産和牛 国産和牛ヒレステーキ用	9,720		
21	国産和牛 国産和牛肩ロース焼肉用	5,400		
22	国産和牛 国産和牛カルビ焼肉用(モモ・バラ)	5,400		
23	ニュー三久特製 年越しオードブル(大)	5,940		
24	ニュー三久特製 年越しオードブル(中)	3,780		
取扱店		承り者	総合計	
入金		お渡し日	時間	時頃
有・無		日		

《個人情報の取扱いについて》

ご予約申込書にご記入いただいた個人情報は、次の目的の範囲内で使用いたします。
1.商品の発送とお渡し。2.商品に関するお問合せへの答え。3.商品代金の請求及び
回収。4.次回以降、商品販売等の事前のご案内。

----- (キリトリ線) -----

ニュー三久

2027 おせちご予約申込書

お渡し日に本券と引換に取扱店にて商品をお渡しいたします。

お客様
控え

様				
TEL () -				
No.	商品名	税込	数量	合計金額
取扱店		承り者	総合計	
入金		お渡し日	時間	時頃
有・無		日		

ニュー三久

本社/石川県金沢市城南2丁目36番1号 TEL.076-232-1051(代)

城南店/TEL.076-262-2313

あかつき市場/TEL.076-261-8139

伏見台店/TEL.076-247-5255

泉が丘店/TEL.076-245-5039