



# おもてなし料理

ご予約受付中!

一段目

限定  
300個  
当店こだわり  
手作り

商品番号 01

サンマート謹製  
おせち二段重

約19.1cm×19.1cm二段

消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **15,800円**

海老煮、真鯛袖庵焼、数の子、鮎煮、焼帆立、いくら、いか松笠焼、たこの照焼、棒鱈、穴子八幡巻、スモークサーモン、ロールチキン、にしん入り昆布巻、わかさぎの甘露煮、紅茶鴨パストラミ、パストラミポーク、牛タンスモーク、ホエー豚の角煮、蒲鉾、伊達巻、たたきごぼう、黒豆煮、紅白なます、栗きんとん、栗の甘露煮、寿マロン(ブランデー漬)、金柑の甘露煮、若桃甘露煮

二段目

早期完売必至!!  
サンマートの特製おせち

限定  
150個  
当店こだわり  
手作り

商品番号 02

サンマート謹製  
おせち平重

約25.6cm×25.6cm

消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **13,800円**

海老煮、数の子、鮎煮、焼帆立、いくら、鯛の子風味、たこの照焼、棒鱈、ぶり照焼、穴子八幡巻、にしん入り昆布巻、田作り、わかさぎの甘露煮、牛タンスモーク、ホエー豚の角煮、黒糖ローストポーク、蒲鉾、伊達巻、海鮮市松、たたきごぼう、黒豆煮、紅白なます、菊花漬、栗きんとん、栗の甘露煮、寿マロン(ブランデー漬)、金柑の甘露煮、若桃甘露煮

限定  
120個  
魚屋こだわり  
手作り

商品番号 03

魚屋が作った  
こだわりの  
豪華おせち

約28.5cm×28.5cm

消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **12,000円**

ズワイガニ炙り甲羅盛り、焼目かに爪、紅鮭昆布巻、田作り、味付け数の子本ちゃん、北海道産いくら、黒豆、有頭焼海老、蒲鉾、真鯛ぎずし金箔包み、味付けい貝、花餅、ふかひれ小ビレ姿煮、ぶり照焼、サーモンローズ、伊達巻、なます、いか黄金焼、あわび味付スライス、穴子巾着、笹餅口マン、ふきの煮付け、雲丹水晶(百合根花盛り)

お魚屋さん  
特製

お渡し日

おせち 商品番号 01~12

2024年 **12/31 火** 11時~19時

その他商品 商品番号 13~36

2024年 **12/31 火** ~ 2025年 **1/3 金** 11時~19時

※1月1日元日は休業により除きます。 1月2日は18時閉店となります。

ご予約締切日

2024年

**12/25 水**

※締め切り後のキャンセルはご容赦くださいませ。

ご予約の方法 カatalog内の申し込み用紙に記入後、切り取らずにサンマート各店レジへお持ちください。

サンマート  
謹製

商品番号 04

サンマート謹製

### おせち盛合せ 2人前

約19.3cm×19.3cm

消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **2,980円**

海老煮、真鯛袖焼、にしん入り昆布巻、わかさぎ甘露煮、田作り、蒲鉾、伊達巻、海鮮市松、黒豆煮、紅白なます、菊花漬、栗きんとん、栗甘露煮、金柑の甘露煮、若桃甘露煮

限定  
150個  
当店こだわり  
手作り



おすすめ！  
お手軽ならコレ！

当店こだわり  
手作り

商品番号 05

### サンマート謹製 煮込重

約27cm×27cm

消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **2,980円**

海老煮、竹の子煮、里芋煮、人参煮、椎茸煮、こんにゃく煮、蓮根煮、ごぼう煮、かぼちゃ煮、蒟蒻煮、栗きんとん、田作り、高野豆腐

おすすめ！  
当店自信の煮込重！



商品番号 06

### カネハツ 彩鶴和風三段重

18.5cm×18.5cm 三段 消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **17,000円**

有頭海老、たらこ煮、なると金時栗きんとん、金ごま田作り、笹よもぎ餅、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、厚焼玉子、流星くらげ、若桃甘露煮、たたき牛蒡、花餅、こんにゃく煮、味付いくら、豚角煮、味付数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子、さつまいも甘露煮、手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼他 33品



商品番号 08

### カネハツ 祝鼓和風三段重

20.3cm×20.3cm 三段 消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **24,000円**

龍皮巻、あわび煮、金柑甘露煮、有頭海老、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、花びら羊かん、鹿児島県産黒豚の肉団子、紅白生酢、飾り梅、穴子八幡巻、鶏肉二色巻、サーモントラウトローズ、炭火焼ローストビーフ、流星くらげ、松風レーズン、梅麩の甘露煮、カナダホッキ貝、サラダ、紅スワイ蟹爪幽庵、あい鴨バストラミ他 51品



商品番号 07

### カネハツ 初梅和風二段重

18.5cm×18.5cm 二段 消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **13,800円**

紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、たらこ煮、若桃甘露煮、有頭海老、長崎県産ぶりの照焼、笹よもぎ餅、いか黄金、たこ照焼き、寿高野煮、厚焼玉子、流星くらげ、花餅、味付いくら、あい鴨スモーク、れんこん煮他 30品



商品番号 09

### カネハツ 彩椿和風一段重

16.1cm×23.4cm 一段 消費期限は1月1日(水)です。

税込  
価格 **7,800円**

北海道産黒豆、寿高野煮、伊達巻、紅白生酢、たけのこ煮、たたき牛蒡、花形人参、しいたけ煮、くるみ砂糖がけ、味付数の子、有頭海老、にしん入り昆布巻、ぶり照焼、笹よもぎ餅、金ごま田作り、さつまいも栗きんとん、栗甘露煮 17品



おせちのご予約

おせち 01~12

お渡し日▶2024年 12/31(火)

# 藤屋

商品番号 10

## 藤屋 慶び

19.2cm×19.2cm二段

消費期限は1月1日(水)です。

税込価格 **13,800円**

つぶ貝わさび、ごまポテト、若鶏醤油チーズ焼、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、栗甘露煮、柿餅、クランベリーくるみ、黒豆、ぶり照焼、いかとホッキ貝のサラダ、紅白串団子、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、露煮、人参煮、高野豆腐煮、昆布巻煮、海老煮、さつま芋甘露煮、若桃の甘露煮、味付数の子、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、鶏つくね串、田作り 28品



商品番号 11

## 藤屋 華

19.2cm×19.2cm三段

消費期限は1月1日(水)です。

税込価格 **19,800円**

つぶ貝わさび、ごまポテト、若鶏醤油チーズ焼、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、栗甘露煮、柿餅、クランベリーくるみ、黒豆、グルメ焼、高野豆腐煮、昆布巻煮、海老煮、さつま芋甘露煮、若桃の甘露煮、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、露煮、人参煮、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、和菓子(カスタード)、いか黄金、いかとホッキ貝のサラダ、ロブスター、ぶり照焼、揚鶏手羽元(塩味)、鶏つくね串、味付数の子、紅白串団子、彩り野菜と豆腐の京風煮、田作り 34品

商品番号 12

## ピッコロ 和洋おせち二段重

約19cm×19cm二段 消費期限は1月1日(水)です。

税込価格 **16,000円**

栄養士と調理師が「食べる楽しみ」にこだわった和洋折衷おせち

低温調理ローストビーフトリュフ香るソース、豚の角煮、スモークサーモンとクリームチーズ、いくら、宮崎県産ムール貝焼製オリーブオイル漬け、クリームチーズの昆布締め、合鴨ロース、合鴨バスタラミ、青森県産帆立のトマト煮、スモークサーモンのかまぼこ、ハモン・セラーノ、ふきの煮物、ピスタチオと果肉入りふじりんごきんとん、オマール海老のテルミドール、かずのこ、バジルチキンの彩りテリーヌ、3色チキンロール、紫きゃべつピクルス、黒豆、大根なます、さつま芋の甘露煮、日本酒テリーヌシヨラミックスベリー添え 22品

限定 20個



11時～19時

ご予約締切日▶ 2024年 12/25 水 まで

※締め切り後のキャンセルはご容赦くださいませ。

# 年末年始のごちそう



※こちらの写真は3人前です。

商品番号 **13**(わさび別添え)  
**迎春大ねたにぎり寿司**  
 税込価格 **7,500**円 40貫 5人前



※こちらの写真は3人前です。

商品番号 **14**(わさび別添え)  
**迎春大ねたにぎり寿司**  
 税込価格 **6,000**円 32貫 4人前



中トロ・ぶり・ほたて  
 まぐろ・有頭海老・のどぐろ  
 いか・サーモン  
 ※ねたは天候等により変更になる可能性があります。

商品番号 **15**(わさび別添え)  
**迎春大ねたにぎり寿司**  
 税込価格 **4,500**円 24貫 3人前



魚のプロが目利きをして仕入れた新鮮な素材が自慢のお刺身です。

商品番号 **16**(わさび別添え)  
**お魚屋さんのお刺身**  
 (迎春まぐろづくし)  
 税込価格 **8,000**円  
 28貫+20切 4人前  
 寿司/カマトロ、中トロ、赤身  
 刺身/カマトロ、中トロ、  
 卵焼き(サンマートロゴ入)



商品番号 **18**(わさび別添え)  
**お魚屋さんのお刺身**  
 (数の子・紅かに)  
 税込価格 **5,000**円  
 30貫 3~4人前  
 数の子、紅ずわいがに、まぐろカマトロ、  
 まぐろ中トロ、ぶり、真鯛、いか、生えび、  
 サーモン、ほたて

商品番号 **17**(わさび別添え)  
**お魚屋さんのお刺身**  
 (うに・いくら入)  
 税込価格 **5,000**円  
 30貫 3~4人前  
 うに、いくら、まぐろカマトロ、まぐろ中トロ、ぶり、  
 真鯛、いか、生えび、サーモン、ほたて



商品番号 **19**(わさび別添え)  
**お魚屋さんのお刺身**  
 (車海老・のどぐろ)  
 税込価格 **5,000**円  
 30貫 3~4人前  
 車海老、のどぐろ、まぐろ中  
 トロ、真鯛、ぶり、サーモン、  
 ほたて、ねぎとろ巻き寿司



商品番号 **20**(わさび別添え)  
**迎春大ねたにぎりの華盛寿司**  
 税込価格 **4,800**円 4~5人前  
 まぐろ、ぶり、サーモン、有頭海老、海老、  
 ほたて、のどぐろ、玉子、いか、ごっついう  
 まい巻寿司、サラダ太巻、えびカツ太巻、  
 海鮮太巻、いなり寿司、細巻



商品番号 **21**  
**特上巻寿司盛合せ**  
 税込価格 **2,280**円 2~3人前  
 ごっついうまい巻寿司、サラダ太巻、  
 海鮮太巻、えびカツ太巻、ねぎとろ中巻寿司



商品番号 **22**  
**お刺身盛合せ**  
 12点(うに・あわび入)  
 税込価格 **5,000**円  
 4~5人前  
 うに、あわび、ぶり、本まぐろ  
 中トロ、まぐろ赤身、真鯛、  
 サーモン、甘えび、ほたて

※写真はイメージです。



商品番号 **23**  
**お刺身盛合せ8点**  
 税込価格 **4,000**円  
 3~4人前  
 ぶり、本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、サーモン、  
 真鯛、生えび、ほたて、いくら  
 ※入荷状況により内容が変更になる場合があります。



商品番号 24  
**迎春おつまみオードブル**  
 税込価格 **4,200円** 4~5人前 直径約28cm



商品番号 25  
**迎春中華オードブル**  
 税込価格 **4,200円** 4~5人前 直径約28cm



商品番号 26  
**大盛り鳥取の鶏の唐揚げ** ※写真はイメージです  
 税込価格 **1,100円** 500g



商品番号 27  
**鳥取和牛すき焼きセット**  
 税込価格 **8,000円** 4~5人前  
 鳥取和牛(ロース、肩ロース)(各350g)

家族みんなで楽しめる  
**お祝いメニュー**  
 お肉はすべて鳥取県産!



※写真はイメージです



商品番号 30  
**鳥取和牛焼肉セット**  
 税込価格 **4,000円** 2~3人前  
 鳥取和牛(カイノミ、イチボ、ロース、肩ロース鉄板焼き用)(各100g)  
 ※内容は一部変更になる場合がございます。



商品番号 28  
**国産牛すき焼きセット**  
 税込価格 **4,000円** 3~4人前  
 国産牛肩ロース、国産牛肩(各300g)



商品番号 29  
**鳥取和牛・国産牛しゃぶしゃぶセット**  
 税込価格 **4,000円** 2~3人前  
 鳥取和牛ロース、国産牛ロース(各180g)



商品番号 31  
**鳥取和牛ステーキセット**  
 税込価格 **4,000円** 2~3人前  
 鳥取和牛(ロース、ヒレ、カイノミ、イチボ)(各100g)  
 ※内容は一部変更になる場合がございます。



笑顔で集う新年のお祝い♪

商品番号 32  
**彩りカットフルーツ**  
 税込価格 **4,000円** 4~5人前  
 ※季節の果物を使用するので時期により内容が異なります。  
 ※写真はイメージです。



商品番号 34  
**海老とベーコンのピザ** 直径約30cm  
 チーズたっぷり!食べごたえたっぷりのロングセラーのピザ。  
 税込価格 **1,880円**



商品番号 35  
**ミックスペイザ** 直径約30cm  
 人気の具材をトッピングした定番のピザ。  
 税込価格 **1,880円**

商品番号 33  
**国産焼鳥セット**  
 3種類 各4本  
 もも身串、ねぎま串、皮串の人気の焼鳥各4本づつをセットにしました。  
 税込価格 **1,500円**



商品番号 36  
**レストラン特製天然本まぐろ握り鮓「極(きわみ)」**  
 税込価格 **4,500円** 24貫 3~4人前  
 北アイルランド産天然本マグロの握り鮓、カマトロ4貫、中トロ4貫、赤身3貫に、自家製ねぎとろの重艦8貫  
 ※11時30分以降のお引き渡しになります。