



おもてなし料理

一段目

限定
250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(木)です。

税込
価格 **15,800円**

海老の旨煮、数の子、たららの煮つけ、たらこ旨煮、たこ照焼、ぶり照焼、いか松笠焼(白・うに)、いくら、スモークサーモン、わかさぎ甘露煮、一口昆布巻(にしん入り)、煙上伊達板新丈、蒲鉾、海鮮市松、海鮮鮭チーズ市松、豚の角煮、鶏肉の八幡巻、牛肉八幡巻、焼きつくね串、黒糖ローストポーク、チーズキンロースト、田作り、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、たたきごぼう、若桃甘露煮、金柑の甘露煮

ご予約受付中!

二段目

毎年人気!!

早期完売必至!

サンマートの特製おせち

限定
100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19.1cm×19.1cm

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格 **9,800円**

海老の旨煮、数の子、たららの煮つけ、たらこ旨煮、たこ照焼、いか松笠焼(白・うに)、いくら、わかさぎ甘露煮、一口昆布巻(にしん入り)、蒲鉾、豚の角煮、鶏肉の八幡巻、焼きつくね串、田作り、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、たたきごぼう、若桃甘露煮、金柑の甘露煮

限定
40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(木)です。

税込
価格 **13,000円**

ズワイガニ甲羅盛り、焼目に爪、紅鮭昆布巻、田作り、味付け数の子本ちゃん、アメリカ産味付けいくら、黒豆、有頭えび、蒲鉾、真鯛きずし金箔包み、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、いか短冊焼、あわび味付スライス、穴子巾着、笹餅ロマン、ふきの煮付け、香梅水晶(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 ~ 13

2025年 **12月31日 水** (11時~19時)

その他商品

商品番号 14 ~ 39

2025年 **12月31日 水** ~ 2026年 **1月4日 日** (11時~19時)

※1月1日元旦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

2025年

12月25日 木

※締め切り後のキャンセルはご容赦くださいませ。

サンマート

三段重新登場!
サンマート自慢のおせち

二段目

一段目

三段目

人気のおせちに
三段重が仲間入り!

商品番号 04

サンマート謹製
おせち三段重

約19.1cm×19.1cm 三段
消費期限は1月1日(木)です。

税込価格 19,800円

限定
50個

当店こだわり
手作り

海老の旨煮、数の子、たらの煮つけ、たらこ旨煮、たこ照焼、ブリ照焼、いか松笠焼(白うに)、いくら、スモークサーモン、わかさぎ甘露煮、一口昆布巻(にしん入り)、極上伊達板新文、蒲鉾、海鮮市松、海鮮鮭チーズ市松、豚の角煮、鶏肉の八幡巻、牛肉八幡巻、焼きつくね串、黒糖ローストポーク、チーズチキンロースト、田作り、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、たたきごぼう、若桃甘露煮、金柑の甘露煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、ふき煮、人参煮、こんにゃく煮、玉子焼、竹の子煮、葛羽衣(白梅・紅梅)



お手軽なら
こちら!

商品番号 05

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(木)です。

税込価格 2,980円

海老の旨煮、一口昆布巻(にしん入り)、蒲鉾、鶏肉の八幡巻、田作り、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、たたきごぼう、金柑の甘露煮、人参煮、玉子焼

おすすめ!

当店自信の
煮しめ重!

商品番号 06

サンマート謹製
煮しめ重

約27cm×27cm

消費期限は1月1日(木)です。

税込価格 3,980円

海老の旨煮、ホタテ照焼、田作り、黒豆煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、竹の子煮、ごぼう煮、ふき煮、人参煮、こんにゃく煮、かぼちゃ煮、高野豆腐、玉子焼

おすすめ!

限定
200個

当店こだわり
手作り

限定
200個

当店こだわり
手作り

カネハツ

長きにわたる
経験が織りなす味

商品番号 07

カネハツ 彩鶴和風三段重

約18.5cm×18.5cm 三段
消費期限は1月1日(木)です。

税込価格 18,000円

〈杏の重〉伊達巻、流星くらげ、紅白かまぼこ、丹波産黒豆、有頭海老、くるみ砂糖がけ、豚角煮、手まり湯葉、なると金時栗きんとん
〈貳の重〉厚焼玉子、金ごま田作り、こんにゃく煮、たけのこ煮、花形人参、たたき牛蒡、にしん入り昆布巻、味付いくら、紅白生酢、鹿児島県産黒豚の肉団子、花餅、味付数の子、たこ照焼
〈参の重〉れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参、寿高野煮、さつまいも甘煮、サーモントラウトローズ、たらこ煮、若桃甘露煮、笹よもぎ餅、あい鴨スモーク、長崎県産ぶりの照焼

商品番号 08

カネハツ
祝鼓
和風三段重

約20.3cm×20.3cm 三段
消費期限は1月1日(木)です。

税込価格 25,000円

〈杏の重〉紅白かまぼこ、鶏肉二色巻、砂糖がけ、錦糸巻かに風味、前
〈貳の重〉紅白生酢、若桃甘露煮、飾りにしん入り昆布巻、金ごま田花餅、さつまいも甘煮、長崎県産炭火焼ローストビーフ・ローズ
〈参の重〉笹よもぎ餅、国産里芋煮、紅白なます、味付いくら、たけのこ煮、しいたけ煮、たけ

おせちのご予約

おせち

01~13

お渡し日▶2025年

12月31日 水

藤屋



商品番号 12

藤屋 華

約19.2cm×19.2cm 三段

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格

19,800円

〈壱の重〉つぶ貝わさび、伊達巻、ごまボテ、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、和生菓子(カスタード)、牛しぐれ笹包み、クランベリーくるみ、金柑甘露煮、和生菓子(花餅)、黒豆、栗甘露煮
〈貳の重〉グルメ焼、かに風味まぼこ、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、落煮、さつま芋甘露煮、高野豆腐煮、たこ柔らか煮、海老煮、昆布巻煮、人参煮、味付数の子、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、卵焼、海鮮市松蒲鉾、田作り
〈参の重〉ロブスター、鶏つくね串、揚鶏手元(塩味)、紅白串団子、ぶり照焼、紅茶鴨スモーク、彩り野菜と豆腐の京風煮、蓮根柚子マリネ、手まり餅、若鶏醤油チーズ焼、味付あかにし串(生姜味)、焼帆立、麩饅頭(柚子)

厳選した食材で
丁寧に調理

商品番号 11

藤屋 慶び

約19.2cm×19.2cm 二段

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格

13,800円

〈壱の重〉つぶ貝わさび、伊達巻、ごまボテ、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、和生菓子(カスタード)、牛しぐれ笹包み、クランベリーくるみ、金柑甘露煮、和生菓子(花餅)、黒豆、栗甘露煮
〈貳の重〉ぶり照焼、卵焼、かに風味まぼこ、揚鶏手羽元(塩味)、海鮮市松蒲鉾、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、落煮、さつま芋甘露煮、高野豆腐煮、たこ柔らか煮、海老煮、昆布巻煮、人参煮、味付数の子、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、鶏つくね串、若鶏醤油チーズ焼、田作り



商品番号 13

ピッコロ

和洋おせち二段重

約19.5cm×19.5cm 二段

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格

18,000円

限定
20個

活あわびのやわらか煮、低温調理ローストビーフの西京漬け、豚の角煮、鯛の松笠焼、天使海老のうま煮、知床鶏のレモンペッパーロール、合鴨コンフィとオレンジのパテ、鯛蓮根のグリーン巻き、あかにし貝生姜串、合鴨チーズ串、野菜ミルフィーユマリネ、スモークサーモンとケバー、五福豆串 その他全26品

鳥取のお弁当屋さん

ピッコロ



彩り豊かなおせち

商品番号 09

カネハツ

初梅和風二段重

約18.5cm×18.5cm 二段

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格

14,500円

〈壱の重〉伊達巻、流星くらげ、紅白かまぼこ、にしん入り昆布巻、たらこ煮、有頭海老、くるみ砂糖がけ、丹波産黒豆、あい鴨スモーク、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん
〈貳の重〉れんこん煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、こんにゃく煮、寿高野煮、厚焼玉子、金ごま田作り、味付いくら、手まり湯葉、鹿児島産黒豚の肉団子、笹もぎ餅、花餅、たこ照焼、長崎県産ぶりの照焼、味付数の子、紅白生餅



商品番号 10

カネハツ 彩椿和風一段重

約16.1cm×23.4cm

消費期限は1月1日(木)です。

税込
価格

8,000円

北海道産黒豆、寿高野煮、伊達巻、紅白生餅、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、笹もぎ餅、金ごま田作り、さつま芋きんとん、栗甘露煮



たこ照焼、なると金時栗きんとん、味付数の子、ほたて煮、味付いくら、くるみ皮巻、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、手まり餅、鹿児島県産黒豚の肉団子、丹波産黒豆、花びら羊かん、手まり湯葉、花形人参、作り、あんず白ワイン煮、サーモントラウトローズ、伊達巻、厚焼玉子、豚角煮、産ぶりの照焼
ローストビーフソース、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、ズワイ蟹爪幽庵、寿高野煮、いか黄金、あい鴨パスタミ、えび小町、れんこん煮、のこ煮、花形人参、こんにゃく煮

(11時~19時) / ご予約締切日 ▶ 2025年12月25日 木 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



**中トロ
入り**

中トロ、まぐろ、ぶり、海老、いくら、サーモン
真鯛昆布、活〆煮穴子

※ねたは天候等により変更になる
可能性がございます。



※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 **7,000円** 40貫 5人前

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 **5,700円** 32貫 4人前

商品番号 16(わさび別添え)

迎春 大ねたにぎり寿司

税込価格 **4,300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鮓です。

**天然
まぐろ
づくし**



商品番号 18(わさび別添え)

**お魚屋さんのお鮓
(まぐろづくし)**

税込価格 **5,000円**

28貫+玉子焼2切 3-4人前

本まぐろ(カマトロ、中トロ、赤身)、ねぎとろ巻、玉子焼

**当店自信
天然まぐろ
ここがすごい!**

- ①当店のまぐろは
全て天然まぐろです。
- ②自然の環境で育った
「色味」「旨味」が
楽しめます!

商品番号 19(わさび別添え)

お魚屋さんのお鮓(うに-いくら入)

税込価格 **5,000円** 28貫+玉子焼2切 3-4人前

うに、いくら、本まぐろ(カマトロ、中トロ、赤身)、ぶり、真鯛、いか、
生海老、サーモン、玉子焼

※天候等により内容が一部変更になる場合がございます。

**うに
いくら
入り**



商品番号 17(わさび別添え)

お魚屋さんのお鮓(特大)

税込価格 **7,200円** 48貫 5-6人前

うに、いくら、本まぐろ(カマトロ、中
トロ、赤身)、ぶり、真鯛、いか、生海老、
サーモン、つぶ貝、ほたて貝柱

※天候等により内容が一部変更にな
る場合がございます。

商品番号 21(わさび別添え)

**迎春 大ねたにぎりの
華盛寿司**

税込価格 **4,980円**

4-5人前

まぐろ、ぶり、真鯛昆布、
サーモン、海老、たまご、活〆
煮穴子、鉄火中巻、サーモン
クリーム中巻、ごっついうまい
巻寿司、いなり寿司



商品番号 22

迎春 特上巻寿司盛合せ

税込価格 **2,580円** 3-4人前

ねぎとろ中巻、鉄火中巻、サーモンクリーム中巻、
ごっついうまい巻寿司、カリフォルニアロール、海鮮
太巻、いなり寿司

商品番号 20(わさび別添え)

お魚屋さんのお鮓(上ネタ)

税込価格 **4,200円** 20貫 3人前

本まぐろ(中トロ)、サーモン、のどぐろ炙り、車海老、つぶ貝、ほたて貝柱
※天候等により内容が一部変更になる場合がございます。



商品番号 23

**ごっついうまい
巻寿司**

税込価格 **1,280円**

1本(8切)

商品番号 24

特上助六寿司

税込価格 **1,080円**

ごっついうまい巻寿司、ごっついうまいいなり寿司



商品番号 25

お刺身盛合せ

税込価格 **4,000円** 3-4人前

ぶり、本まぐろ(中トロ・赤身)、サーモン、真鯛、生海老、いくら、ほたて



商品番号 26

お刺身盛合せ(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・赤身)、真鯛、
サーモン、甘海老、ほたて

**うに
あわび
入り**

※天候等により内容が一部変更になる場合がございます。



商品番号 27 迎春 おつまみオードブル

税込価格 4,580円 4~5人前 直径約36cm



商品番号 28 迎春 中華オードブル

税込価格 4,580円 4~5人前 直径約36cm



たっぷり
500g

商品番号 29 大盛り鳥取の鶏の唐揚げ

税込価格 1,100円 500g



商品番号 30 迎春 福重ねしゃぶしゃぶ

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160g

家族みんなで楽しめる お祝い メニュー

和牛はすべて
鳥取産

※写真はイメージです。



商品番号 33 迎春 極み焼肉セット

税込価格 8,000円 4~5人前

鳥取和牛(ロース、イチボ、三角バラ)、アメリカ産タン 各200g
※内容は一部変更になる場合があります。



商品番号 31 迎春 和牛ステーキ饗宴

税込価格 5,000円 3~4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あります。



商品番号 32 迎春 極上肉づくしオードブル

税込価格 5,000円 5~6人前

自家製ローストビーフ、自家製豚バラチャーシュー、
タン塩レモン、合鴨2種、テリーヌ3種、蒸し鶏



商品番号 34 迎春 和牛 味わい尽くしすき焼き

税込価格 5,000円 3~4人前

鳥取和牛肩ロース、モモ、カルビ 各200g
※内容は一部変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

笑顔で集う新年のお祝い♪



商品番号 35 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。

商品番号 36 焼鳥セット

税込価格 2,980円

3~4人前

もも串、皮串、ねぎま串、
つくね串 各タレ×3本
塩×3本 合計24本+枝豆100g



商品番号 37 海老とベーコンのピザ

税込価格 1,980円

直径約28cm

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。



商品番号 38 ミックスピザ

税込価格 1,980円

直径約28cm

人気の具材をトッピング
した定番のピザ。



商品番号 39 カフェストーリーズ特製
ご馳走ちらし寿司

税込価格 4,980円 4~5人前

おうちでゆったりと過ごす年末のひと時に
カフェストーリーズのやさしい味をお届けします。
海老・数の子・サーモン・コハダ・穴子・絹サヤ・のり・錦糸玉子・蓮根

※11時30分以降のお引き渡しになります。

新しい年を迎える食卓にふさわしい
華やかで贅沢なちらし寿司です。

Local Dining
STORY'S
カフェ・ストーリーズ