

幸せな一年を迎えませんか？

料理店のおせちを食べて、

美味しいおせちが勢揃い！

今年も『和風・中華風・洋風』の

ご予約はお早めに

2024

おせち 特集

金額は全て税込価格です

※写真は一番人気
和洋中おせち三段重
27,000円です



八戸プラザホテル

- 和洋中三段宝箱 39,800円
- 和洋中おせち三段重 27,000円
- おせち二段重(冷凍タイプ) 18,000円
- 洋中オードブル 11,000円
- お寿司A 12,000円
- お寿司B 9,000円

料理人が自信を持ってお作りする自慢のオリジナルおせち料理。厳選した新鮮な食材を使い、一つ一つに想いを込めて丹念に仕上げます。特別な一年の初めは八戸プラザホテルのおせちで。

予約締切 12月20日[水]
店舗受渡 12月31日[日]

市内配達無料 11:00~16:00 受け渡し
☎ 0178-44-3123
八戸市柏崎一丁目6-6



鮭・日本料理 ぼてじゅう

- 一段重 12,000円
- 二段重 24,000円
- 三段重 36,000円
- 四段重 48,000円
- 五段重 60,000円
- オードブル 15,000円

年末年始はぼてじゅうのおせちで! 12月31日引渡し当日は混雑が予想されます。代金は前日迄にお支払い頂ければ幸いです。当日スムーズにお渡しできるよう引換券をお渡します。

おせち限定
300円

予約締切 12月23日[土]
店舗受渡 12月31日[日]

配達あり(660円)
☎ 0178-45-3765
八戸市鷹匠小路4-3



割烹 銀波

- 三段重(4人~5人用) 42,000円
- 二段重(2人~3人用) 32,000円
- お1人用 二段重 16,200円

1946年創業より培った伝統の技法と、最新の調理技術を使い、青森県産食材を中心に一つ一つ丁寧に作ったおせち料理をご賞味ください。二段重は2~3人用と1人用をご用意しております。予約定数になり次第終了。

予約締切 12月23日[土]
店舗受渡 12月31日[日]

~16:00 | 店頭にて受け渡し
☎ 0178-22-2426
八戸市岩泉町7



旨さ廻る 八戸市場寿司

- 人気ネタ10種の満足セット「祝」1人前 2,600円
- バリエティ豊かな12種類「彩」1人前 3,000円
- 特上ネタ10種の極上セット「極」1人前 3,600円

八戸のお台所八食センターから仕入れたネタを、ひとつひとつ愛情を込めて手握り致しました年越し寿司です。手握りの為予定数に達しだいお断りする事となりますので、お早めにご予約頂けたら幸いです。

予約締切 12月26日[火]
店舗受渡 12月31日[日]

11:00~17:00 | 店舗にて受け渡し
☎ 0178-21-1844
フリーダイヤル 0120-50-1844
八戸市大字河原本字神才22-2 八食センター 厨スタジオ1F

※写真は和洋中
厳選三段重です



八戸パークホテル

- 和風おせち一段重 14,040円
- 和風特選三段重 37,800円
- 中国おせち一段重 14,040円
- 和洋中厳選
- 和申おせち二段重 25,920円
- 三段重 49,680円

厳選された旬の食材を使用し、職人の技が光る一品です。家族や友人との新年の祝い事に、新たな幕開けをおせちとともに迎えましょう。ご来店受取のお客様に限り、おせち料理1つご注文ごとに500円パークホテル飲食券プレゼント

予約締切 12月20日[水]

店舗受渡 12月30日[土]
31日[日]

☎ 14:00 | 市内配達無料

☎ 16:00 | 受け渡し

☎ 0178-43-1111

八戸市吹上二丁目15-90

※写真は
イメージです。



兆蘭 浜膳・やま文

- 和申料理三段重 30,000円

やま文グループがお作りするお節三段重です。浜ならではの新鮮なお刺身盛り合わせをはじめ、新春の足音を当店のお節でお迎え下さい。※お節注文のお客様 お酒1本サービス。ご予約お待ちしております。

予約締切 12月22日[金]

店舗受渡 12月31日[日]

☎ 市内無料配達あり

☎ 0120-033-998

八戸市湊高台三丁目1-16



古今料理 花乃

- 花乃おせち二段重 (自家製黒豆・日本酒サービス) 27,000円(七寸)

特製玉子焼、数の子土佐漬、海老芋の煮物など、心を込めてお作りしております。佳き新年を「花乃」のおせちでお楽しみ下さい。限定数となりますので、お早めにご予約願います。※価格高騰で仕入れ困難な場合、品物が変わる場合がございます。

予約締切 12月23日[土]

店舗受渡 12月31日[日]

☎ 配達店相談 ☎ 午前中 | 店舗受け渡し

☎ 0178-43-1141

八戸市鷹匠小路17-1 鷹匠アレイビル 2F



旬花 松灯 美さ季

- 6.5寸三段重お節 (4~5人用) 35,000円

一品一品真心込めて、御造り致しました。晴れやかな新春を迎える 美さ季のお節をご賞味ください。

予約締切 12月25日[月]

店舗受渡 12月31日[日]

☎ 15:00 | 店舗受け渡し

☎ 0178-70-5857

八戸市鷹匠小路17-1 鷹匠アレイビル 2F



中華のご馳走屋

- 中華屋オードブルM (2~3名様用) 5,400円
- 中華屋オードブルL (4~5名様用) 8,600円
- 年末限定 エビチリパック 1,980円

看板メニュー「たけしのエビチリ」をメインに全8品! お子様からご年配の方まで楽しめるよう、辛い料理で構成。数量限定のため、ご予約はお早め! 電話予約受付時間11:00~15:00。

予約締切 12月26日[火]

店舗受渡 12月31日[日]

☎ 12:00~18:00 | 店舗にて受け渡し

☎ 0178-41-2399

八戸市南郷家二丁目26-13

※写真は
二段重です



割烹 萬麟

- おせち風オードブル 4名様向け 19,980円
- 一段 少人数様向け 17,280円
- 二段重 2~3名様向け 30,780円
- 三段重 3~4名様向け 43,740円
- 四段重 4~5名様向け 66,960円
- お一人様用おせち~梅~ 10,800円

遠方の方には12月31日着で発送いたします。ご好評につき毎年完売が続いておりますのでお早めのご予約をおすすめします。

予約締切 12月25日[月]

店舗受渡 12月31日[日]

☎ 10:00~13:00 | 店舗にて受け渡し

☎ 0178-24-1021

八戸市柏崎一丁目1-41



いとをかし

- 長6.5寸 御節 42,000円
- 新春祝寿司(40貫) 11,000円

各限定
30個

一つ一つ心を込めて手作りの味をご賞味ください。今年はひとり用御節もご用意しました。他に握り寿司も承っております。握り寿司4,500円。ご予約お待ちしております。

予約締切 12月28日[木]

店舗受渡 12月31日[日]

12:00~15:00 | 店舗にて受け渡し

☎ 0178-38-3373

八戸市六日町23-1 M亀井ビル1F

※写真はイメージです



おはな

- 特製おせち(4~5人前) 25,000円
- お刺身盛合せ(3~4人前) 5,400円

新春を彩る「おはな」のおせち。幅広い年齢層に喜ばれるメニューでお届けします。一段重[6.5寸]×2段分以上、4、5名様用です。お子様用に、からあげのご注文も承っております。お早めのご予約お待ちしております。

予約締切 12月25日[月]

店舗受渡 12月31日[日]

10:00~12:00 | 店舗にて受け渡し

☎ 0178-72-4561

八戸市十三日町27



魚とごはんの旨い店 いちば亭

- 本格海鮮おせち二段重 30,000円

各限定
60個

八戸のお台所八食から仕入れた食材を、料理長が精魂こめて完全手造りで調理致しました。当店が自信を持って作った御節です。限定60食ですのでお早めにご予約をお願い致します。

予約締切 12月26日[火]

店舗受渡 12月31日[日]

11:00~17:00 | 店舗にて受け渡し

☎ 0178-28-8748

八戸市大字河原木字神才22-2 八食センター 厨スタジオM1F

※盛付けはイメージ



Deli&Restaurant サワウチ

- 自家製ハム&パテの盛り合わせ重 8,000円
- おせちと八戸ワイン2本セット 12,000円

サワウチ特製の南部高原豚のハムやフォアグラ入りのパテ、シェフ特選のイタリアハムがぎっしりと詰まった洋風おせち一段重です。八戸ワインとセットでもお楽しみいただけます。

予約締切 12月26日[火]

店舗受渡 12月31日[日]

クール発送の場合は12/26まで

☎ 0178-38-1812

八戸市柏崎2-10 ブロンズグリル



これだけは知っておこう！

おせち豆知識



★おせち料理をお重で重ねるのはなぜ？

おせち料理の重には、喜びを重ねるという意味があり、数える時は上から数えます。壱の重は黒豆、数の子、田作りなどの「祝い肴」、弐の重は「焼物」、参の重は「海の幸」もしくは「煮物」、与の重は煮しめなどの「山の幸」を詰めるのが一般的と言われています。

近年は形式にとらわれない洋食・中華などのおせち料理もあり、また核家族用の少人数おせちも充実しています。形に捉われず、とかく新年の始まりは、美味しい料理でスタートしたいですね。

【黒豆】

まめに働けるようにという無病息災の願いが込められています。

【田作り】

別名ごまめ(五万米)とも呼ばれ、豊作祈願が込められています。

【栗きんとん】

「金団」と書き、その色から黄金にみたく金運を招いたり繁盛を願っています。

【数の子】

子孫繁栄。沢山の子宝に恵まれますように。

【昆布巻】

「よろこぶ」の語呂を併せ、幸せを願います。

【紅白かまぼこ】

その形から「日の出」の象徴とされ祝いの紅白二色を使い、家族円満を願っています。

金剛グループ3店舗 2023-24

おせち料理

お持ち帰り ご予約承ります

割烹 金剛
おせち三段重

5人前

38,800円【限定50個】

3人前

28,800円【限定150個】

縁起の良い八角重に、華やかなお祝いの料理を詰合せました。伝統が息づく和のおせちで、良い新年をお迎えくださいませ。

ご予約締切 12月26日(火)

お受取日時 12月31日(日)
10:00~13:00

割烹 金剛
(八戸市鷹匠小路18 金剛ビル4F)
☎0120-265-055

※写真は3人前です



魚食家 きんき
海鮮招福二段重 3人前 16,500円【限定80個】

雲丹や鮑、蟹甲羅盛りになまこ酢など、海鮮料理をメインに、郷土の旨いをたっぷり詰合せた、自慢の年越し料理です。

ご予約締切 12月26日(火)
お受取日時 12月31日(日)
10:00~13:00

魚食家 きんき
(金剛ビル3F)
☎0178-44-6787



素材礼讃 丹念
至福の素材おせち 1人前 10,800円【限定150個】
てっさ付きおせち 1人前 13,800円【限定50個】

毬姫牛ローストをメインに、素材を吟味し丁寧に作り上げた一人前おせち。「福」を呼ぶ縁起物のてっさ付きがおすすめです。

ご予約締切 12月26日(火)
お受取日時 12月31日(日)
10:00~13:00

素材礼讃 丹念
(金剛ビル1F)
☎0178-45-2812



【冷凍】割烹 金剛 お取り寄せおせち
迎春二段重

冷凍おせち 1~2人前
20,000円【限定30個】

送料
無料

■ ご予約期限:12月22日(金)まで ■ お届け期間:12月26日(火)~30日(土)
■ 冷凍便でお届けします。 ※お届け時間の指定はお受けできません。

お重サイズ:約22.0×22.0×高12.5cm(2段)／賞味期限:冷凍保存で発送日を含め30日
保存方法:冷凍(-18℃以下)／解凍の目安:冷蔵庫で約24時間

◎本商品に関するお問い合わせ (株)金剛特販部 0178-41-1144



北の贅沢がずらり、贈り物にも◎
熟練の料理人が手掛ける
郷土の美味を堪能するおせち

北の逸品
12品

割烹金剛 お取り寄せおせち
迎春二段重

商品の詳しい内容はこちらをチェック!

「迎春二段重」は
ネット予約が便利!

割烹金剛 オンラインショップ
※11月20日(金)受付開始

