



慶びの日に向けて
とっておきの馳走と
家族の笑顔で
今年二年の締めくくり

**ご予約
承り中**

みなさまに支えられて
120th
Anniversary

2023 **スペシャルパック**

ご予約締切り
令和5年

12/23^日まで

店頭お渡し
令和5年

12/30^日・31^日

お申し込みは各店サービスカウンターにて承っております。

■代金はご予約時に承っております。■ご予約された店舗でのお渡しとなります。■商品のお渡し時間は、午前11時から午後6時までとさせていただきます。ご指定時間前のお渡しは出来ません。
■商品によりお渡し日が異なりますのでご確認ください。■ご予約期間を過ぎてからの申し込み内容の変更は出来ません。■実際の商品は、カタログの写真と若干異なる場合がございます。
■天候の影響など、入荷状況により、おせち、お刺身、お寿司の内容が変更になる場合がございます。■お寿司にわさびは入っておりません。小袋のわさびをご用意致します。
■お渡し時に、環境に優しい素材の袋をご用意致します。■表記の価格は本体価格です。税込価格は商品1個購入時のお支払額の目安です。複数ご購入時には税込価格の合計額と異なる場合がございます。
■商品により、ご予約期間内でも予告なく受付を終了させていただく場合がございます。ご予約はお早めをお願い致します。

ハブパークホテル

地元の皆さまに愛されてきた由緒あるホテル。
江戸時代から続く庭園や
精選した食材でおもてなしします。

多彩な味わいが堪能できる

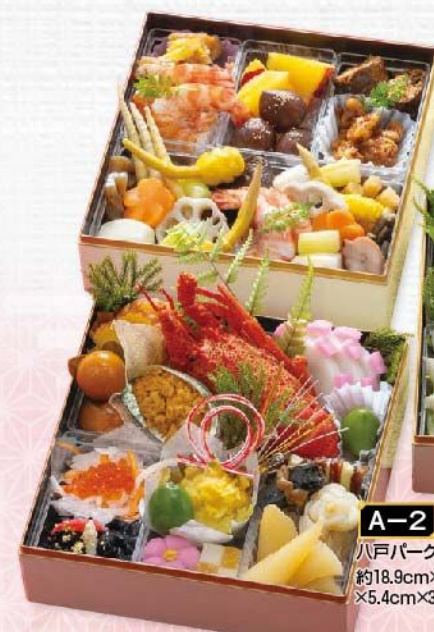
・伊勢海老・ロブスターグラタン
・牛フィレ肉のステーキ和風ソース
・キャビア・フカヒレ姿煮
・大海老のチリソース煮・殻付鮑煮貝 他

A-1

ハブパークホテル
和洋中厳選
おせち三段重
約20.2cm×20.2cm×
5.6cm×3段

3~4
人用

46,000円
[税込49,680円]



・伊勢海老・焼雲丹
・数の子・銀鱈西京焼
・鮑山椒焼・車海老酒蒸し
・子持ち鮎山椒煮 他

・焼海老・十勝ハーブ牛ローストビーフ
・百合根甘露煮・海老のチリソース煮
・ヒリ辛豚タンソース 他

A-2

ハブパークホテル 和風特選おせち三段重
約18.9cm×18.9cm
×5.4cm×3段

3~4
人用

35,000円
[税込37,800円]



A-3

ハブパークホテル 和中華おせち二段重
約19.1cm×19.1cm×5.8cm×2段

2~3
人用

24,000円
[税込25,920円]

・有頭エビ塩焼き・焼雲丹・栗金団・伊達巻
・紅白米頭揚げイクラのせ・柿チーズ寄せ 他

・海老のチリソース煮・豚角煮・真蛸旨酢漬
・黒糖ローストポーク・クラゲの和え物 他

・牛フィレ肉のステーキ和風ソース
・舌平目のムース詰め白ワイン蒸し
・海老のフリッターサラダオーロラソース 他



A-4

ハブパークホテル
和風おせち一段重
約25.6cm×25.6cm×4.1cm

3~4
人用

13,000円
[税込14,040円]

A-5

ハブパークホテル
中国おせち一段重
約25.6cm×25.6cm×4.1cm

3~4
人用

13,000円
[税込14,040円]

A-6

ハブパークホテル
ホテルメイド・
八田総料理長の
フレンチオードブル
直径約39cm×3.1cm

3~4
人用

10,000円
[税込10,800円]

※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。

ハ芦プラザホテル

丁寧なサービスでゆったりとした時間を提供するホテル。
ハ芦市の中心部でお客さまとのふれあいを大切にしています。

・ローストビーフ・祝いレバーの赤ワイン煮
・鯛付焼
・蛤彩り焼き
・蟹爪マヨネーズ
・海老の
甘酢あんかけ 他



A-7
ハ芦プラザホテル
和洋中おせち三段重
約20.5cm×30cm×5.5cm×3段
25,000円
〔税込27,000円〕

3~4
人用



・ローストビーフ
・牛タンチューバイ包み焼
・チキングラタン
・海老のオーロラソース 他

A-8
ハ芦プラザホテル
洋中オードブル 直径約40cm
10,185円
〔税込11,000円〕

3~4
人用



ハ芦・北三陸の新鮮な海の幸が味わえる地元の
和食料理店。北の海の恵みをたっぷり詰め込みました。

・つの子海老・鮑系煮・焼雲丹・数の子・かに身ほし甲羅盛り
・なまこ酢・鰯柚庵焼き・花豆蜜煮
・青森シャモロック濃厚出汁巻玉子
・青森シャモロック西京焼き 他



B-3
魚食家きんき
約22.3cm
×22.0cm
×5.7cm
×2段
15,278円
〔税込16,500円〕

3人用



素材の持ち味を大切に、うまみを引き立てる料理を用意。
料理人の技が光る味わいをどうぞ味わってください。

・ハ芦産牛ロースト・前沖穴子山椒煮
・青い森紅サーモン・純和鶏西京焼き
・鰻ステーキ・海老芋旨煮 他



B-4
素材礼讃 丹念
至福の素材
おせち
約18.7cm×18.7cm
×5.0cm×2段
10,000円
〔税込10,800円〕

1人用

割烹 金剛

港町ハ芦の料理屋として地元の美味しさを提供。
「一期一会」の想いを込め、素材の魅力を引き出しています。

・黒豆 竹千代口・田作り・数の子床漬・平目龍皮巻・鮑系煮
・油揚げ漬焼・子持鮎甘露煮・鰻昆布巻・鴨ロース煮 他



B-1
割烹「金剛」おせち三段重
約16.5cm
×16.5cm
×4.0cm×3段
26,667円
〔税込28,800円〕

3人用

B-2
割烹「金剛」おせち三段重
約24.0cm
×24.0cm
×4.0cm×3段
35,926円
〔税込38,800円〕

5人用

※写真は3人用になります。

萬 鱗 ーばんりんー

「その時期に一番美味しい旬の味を」をモットーに厳選した食材を使用した
季節の味覚を提案。素材本来の味を存分にお楽しみください。

・車海老・鴨ロース・鮎甘露煮・鮑系煮・イクラ醤油漬
・海老芋・鰻昆布巻 他



B-5
割烹「萬鱗」おせち三段重
約21cm×21cm×6.0cm×3段
40,500円
〔税込43,740円〕

3~4
人用

・数の子・イクラ・車海老・黒豆
・鰻昆布巻・鮑系煮・鮎甘露煮 他



B-6
割烹「萬鱗」おせち二段重
約21cm×21cm×6.0cm×2段
28,500円
〔税込30,780円〕

2~3
人用

幅広い年代が楽しめる詰め合わせ

・鰻西京焼・牛ごぼう・栗きんとん
・ローストビーフ・鶏七味・鴨ロース・海老芝煮
・昆布巻 他



B-7
割烹「萬鱗」
お一人様用おせち
〜梅〜
約20cm×20cm
×5.5cm
10,000円
〔税込10,800円〕

1人用

B-8
割烹「萬鱗」
おせち風オードブル
約30.5cm
×30.5cm×6.0cm
18,500円
〔税込19,980円〕

4人用

割烹 銀波

地元の食材を使用した
郷土料理を提供する老舗割烹。ハ芦の旬を
ふんだんに盛り込んだ味わいを堪能ください。

百合根きんとん・数の子・波皮栗ココア煮・大根サーモン市松
・子持ち鮎甘露煮・合鴨ロース・鮑台仙煮・車海老芝煮
・海老芋オランダ煮・丹波黒豆蜜煮 他

B-9
割烹「銀波」おせち三段重
約19.5cm
×19.5cm
×5.0cm
×3段
38,889円
〔税込42,000円〕

4~5
人用

B-10
割烹「銀波」おせち二段重
約19.5cm
×19.5cm
×6.0cm
×2段
29,630円
〔税込32,000円〕

2~3
人用



※写真は、おせち三段重となります。

B-1~B-4のお渡しは2023年12月31日〇限りとさせていただきます。

B-5~B-10のお渡しは2023年12月31日〇限りとさせていただきます。

新しい年へ長寿を願って

6人用
●かみさわ切り餅
(約1kg)
●熊さんの更科そば
180g3袋(6食)、
濃縮3倍つゆ46g3袋

N-1
年越そば・切り餅セット
3,800円
〔税込4,104円〕



・蕎麦
180g3袋(6食)
・更科そば
180g3袋(6食)
・濃縮3倍つゆ
200ml2本

N-2
熊さん 蕎麦・更科そば
詰め合わせ 12食入
4,800円
〔税込5,184円〕



秋田県産「きぬのはだ」もち米100%使用
※写真は、切り餅(約4kg)となります。

かみさわ 切り餅
N-3
約2kg **2,500円**
〔税込2,700円〕
N-4
約4kg **4,800円**
〔税込5,184円〕



※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。

新年を
なごやかに飾る
とおきスイーツ

※引渡し日から3日間の消費期限



N-5
洋菓子専門店ピエロ
純生ニューイヤーロール
長さ約45cm
4,167円
〔税込4,500円〕



N-6
よこまちオリジナル
上生菓子 迎春 8コ入
2,200円
〔税込2,376円〕

※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。

よこまち
オリジナル

選べるごちそうメニュー

対象商品の中から好み
3点のご注文でお得!

対象商品

Y-1S Y-2F Y-3D

Y-4D Y-5D Y-6M Y-7M

3点ご予約でボーナスポイント
300ポイント進呈!

各1点

本体
価格

3,800円
[税込4,104円]

特別価格

1,400円お得!

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

よりどり
3点で

10,000円
[税込10,800円]

出世魚のぶりで
新年のゲン担ぎ

- ・生本まぐろ中とろ
- ・つぶ
- ・生まぐろ
- ・活メぶり
- ・いくら醤油漬
- ・いか
- ・サーモン
- ・無添加まぐろたたき
- ・炙りサーモン
- ・赤えび
- ・煮穴子
- ・玉子焼

Y-1S

志布志湾育ち
活メいっちゃんがぶり入り
握り寿司

12種・33貫+玉子焼

3人前



彩り鮮やかな魚介を盛合せ

- ・本まぐろ中とろ・ぶり
- ・かに・甘えび・サーモン
- ・まぐろ赤身・いか



Y-2F 国産生本まぐろ中とろ
たっぷり盛合せ 7点盛

2~3
人前

- ・本格えびチリ・えびフライ・唐揚げ
- ・春巻き・フランク・チーズハンバーグ 他



Y-4D
洋風オードブル
直径約37.5cm

3人前

- ・本格えびチリ・酢豚・チンジャオロース
- ・中華ごま団子・鶏肉ちまき・えびのせ焼売 他



Y-5D
中華オードブル
直径約38cm

4人前

- ・栗きんとん・伊達巻・黒豆・合鴨コース・昆布巻
- ・有頭えび・煮物 他



Y-3D 和風おせちオードブル
約22cm×22.5cm

3~4
人前

- ・みすじ・肩三角



Y-6M

青森県産
上北牛カタすき焼き用
(解凍) 約500g

4~5
人前

限定
300円

- ・三角バラ・バラカルビ
- ・モモまたはカタ



Y-7M

国産 黒毛和牛焼肉セット
約500g

4~5
人前

限定
100円

Y-1S~Y-7Mのよりどり3点企画のお渡しは2023年12月30日(土)・31日(日)とさせていただきます。

※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。

よこまち自慢の 本まぐろ入り

・生本まぐろ中とろ
・平目昆布ダマ・ほっき貝
・うに・ふかひれ・いくら醤油漬
・ずわいがに・かんぱち
・煮穴子

限定
200円



**X-1S 国産生本まぐろ中とろ入り
特上握り寿司 9種・30貫** 3人前

よこまち
オリジナル

選べるごちそうメニュー

対象商品の中から好み
2点のご注文でお得!

対象商品
X-1S X-2S X-3F
X-4D X-5D X-6M X-7M

2点ご予約でボーナスポイント
300ポイント進呈!

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

各1点 本体
価格 5,800円
[税込 6,264円]

よりどり
2点で

特別価格 1,600円お得!
10,000円
[税込10,800円]

選び抜かれた魚介を愉しんで

・本まぐろ中とろ
・真鯛
・まぐろ赤身
・うに
・サーモン
・甘えび
・ぶり
・あわび
・いか



**X-3F うにをふんだんに盛り込んだお刺身
盛合せ 9点盛** 3人前

祝いの席にぴったりのオードブル



X-5D おせちオードブル【寿】 3人前
約30cm×30cm

贅を極めた 特選オードブル

・エビフライ
・エビチリ
・カニ爪焼売
・骨付フランク
・カニ爪フライ
・炙り焼き手羽元
・カニ甲羅グラタン
他

限定
80円



X-4D 特選オードブル 4人前
直径約47cm

ほたての甘みを
堪能

限定
200円



X-2S 青森県産ほたて入り上握り寿司 4人前
10種・40貫

・生本まぐろ中とろ
・真鯛
・いくら醤油漬
・サーモン
・ほたて
・平目昆布ダマ
・生まぐろ
・無添加まぐろたたき
・数の子
・甘えび

旨味濃いお肉ですき焼きを



**X-6M 青森県産 上北牛肩ロース
すき焼き用(解凍)約450g** 3~4人前

X-7M 三角バラ・バラカルビ 4~5人前
国産 黒毛和牛カルビセット 約700g



限定
100円

X-1S~X-7Mのよりどり2点企画のお渡しは2023年12月30日(土)・31日(日)とさせていただきます。

※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。

特別な日には
至高の味わいに舌鼓

歯ごたえよく風味豊かなふかひれ入り



限定
100コ

- ・生本まぐろ大とろ
- ・あわび
- ・生まぐろ
- ・うに
- ・煮穴子
- ・銀たら
- ・真鯛
- ・生本まぐろ中とろ
- ・ずわいがに
- ・いくら醤油漬
- ・車えび
- ・ふかひれ



※お渡しイメージ



予約特典
職人造り手焼き
たまご焼 1本付



Z-1S ふかひれ入り極上
握り寿司 12種60貫

5人前

13,800円

お渡し日 12月31日(日)限り

〔税込 14,904円〕

新年の寿ぎに絢爛豪華な
味わいを



限定
100コ



一の重

- ・生本まぐろ中とろ
- ・ふかひれ
- ・生まぐろ
- ・うに
- ・いくら醤油漬
- ・数の子
- ・煮穴子
- ・ずわいがに
- ・ほたて



二の重

- ・生本まぐろ中とろ
- ・生本まぐろ大とろ
- ・生まぐろ
- ・いくら醤油漬
- ・真鯛
- ・うに
- ・ほっき貝
- ・甘えび
- ・赤貝



三の重

- ・生本まぐろ中とろ
- ・あわび
- ・生まぐろ
- ・金目鯛昆布
- ・いくら醤油漬
- ・真鯛
- ・銀たら
- ・車えび
- ・サーモン

Z-2S 海鮮特上握り寿司三段重
20種18貫×3段

6人前

10,000円

お渡し日 12月31日(日)限り

〔税込 10,800円〕

縁起の良い真鯛と海の幸を存分に

- ・真鯛
- ・伊勢海老
- ・本まぐろ大とろ
- ・ぶり
- ・まぐろ赤身
- ・あわび
- ・サーモン
- ・本まぐろ中とろ
- ・かに
- ・いか



限定
50コ

Z-3F

国産伊勢海老と
真鯛1尾を
盛り込んだ
贅沢お刺身盛合せ
13点盛

4~5
人前

9,800円

〔税込 10,584円〕

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

噛むたびに広がる
上品な旨味が絶品

- ・特選バラ(約50g)
- ・ふたえご(約80g)
- ・赤身(約90g)



Z-6M

青森県産
馬刺し

盛り合わせ
(解凍)約220g

5~6
人前

3,480円

〔税込 3,758円〕

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

赤身(約240g)



Z-7M

青森県産
馬刺し

(解凍)約240g

5~6
人前

2,980円

〔税込 3,218円〕

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)



限定
30コ

- ・身75g・皮45g
- ・ぼん酢10gx3
- ・もみじおろし 3gx2

Z-4F

ふぐ薄造り
丸皿約30cm

7,980円

〔税込 8,618円〕

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)



限定
50コ

Z-5F

ポイルずわいがに
豪華盛り 約1.2kg

7,980円

〔税込 8,618円〕

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

※諸事情により、内容が変更になる場合がございます。