

※写真はイメージです。



家族の笑顔が集う慶びの日に、
口福に包まれる祝いの美味を。
趣向を凝らし、幸多き一年を願う
あたらしい迎春支度。

2024 スペシャルパック

ご予約締切り
令和6年

12/23日まで

店頭お渡し
令和6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。ご指定された時間前のお渡しは出来ません。
- 商品によりご予約締め切り日・お渡し日が異なりますのでご確認くださいませ。■ご予約期間を過ぎた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。■受付状況により、ご指定のお渡し時間に応じられない場合がございます。ご予約はお早めにお願致します。

よこまちストア
YOKOMACHI

ご予約
承り中

新年の訪れを祝う豪華絢爛おせち

ハブパークホテル

開業から50年余り、地元の皆さまに愛されてきた
由緒あるホテル。江戸時代から続く四季折々の風景を
堪能できる庭園や精選した食材でおもてなします。

料理人が腕をふるう 彩り豊かな三段重

・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

47,500円

〔税込51,300円〕

3~4
人用



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

37,000円

〔税込39,960円〕

3~4
人用

・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



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

25,000円

〔税込27,000円〕

2~3
人用

・焼海老・十勝ハーブ牛ローストビーフ
・百合根甘藷煮・海老のチリソース煮
・ピリ辛豚タンズモーク・クラゲの和え物 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

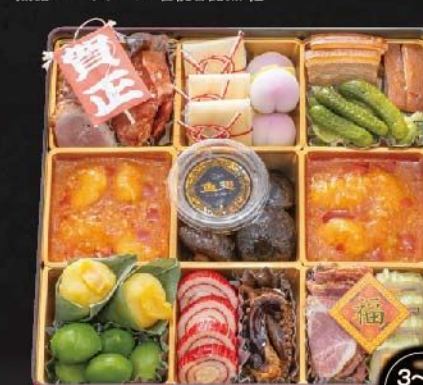
13,500円

〔税込14,580円〕

3~4
人用

・有頭エビ塩焼き・焼雲丹・栗金団・伊達巻
・紅白米頭輪イクラのせ・特チーズ寄せ 他

・海老のチリソース煮・豚角煮・タコ照り焼き
・黒糖ローストポーク・若桃甘藷煮 他



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

13,500円

〔税込14,580円〕

3~4
人用

・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・ムール貝の白ワイン蒸し
・エビのフリッター・サラダオーロラソース・タコ蒸し焼き 他



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38cm×3.1cm

10,500円

〔税込11,340円〕

3~4
人用

個性が光る贅を尽くしたこだわりの逸品

ハブプラザホテル

地域の文化と
食材に根ざしたホテル
丁寧なサービスでゆったりとした時間を提供。
お客様とのふれあいを大切にしています。

・ローストビーフ
・若鶏の醤油チーズ焼き
・牛肉の
リエットソース
・ふぐ小袖巻・海老雲丹松葉
・蛸照焼き 他

3~4
人用



A-7
ハブプラザホテル 和洋中おせち三段重
約19.5cm×19.5cm×5.3cm×3段
25,926円
【税込28,000円】



・ローストビーフ・牛タンシチュー・パイ包み焼
・チキングラタン
・海老のオーロラソース 他
A-8
ハブプラザホテル
洋中オードブル
直径約42cm
11,111円
【税込12,000円】

3~4
人用



港町八戸ならではの年越し料理
八戸・北三陸の新鮮な海の幸が味わえる地元の和食料理店。
海鮮料理をメインに、お祝いの品々をたっぷり盛り込みました。

・子持鮎甘煮
・柚子釜煎白なます
・かに身づくし甲羅盛り
・銀たら西京味噌焼き
・つもの字海老・なまこ酢
・黒豆蜜煮
・アワビ茸と和え
・青森シャモロック
・西京焼き 他

B-3
魚食家さんき
海鮮招福二段重
約20.8cm
×20.8cm
×5.7cm
×2段
16,667円
【税込18,000円】

3人用

割烹 金剛

縁起の良い八角重に詰合わせた
老舗の正統派おせち

港町八戸の料理屋として地元の山海の幸がもたらす美味しさを提供。
「一期一会」の想いを込め、四季折々の素材の魅力を
最大限に引き出しています。



B-1
割烹「金剛」八角三段重
約20.5cm
×20.5cm
×5.4cm
×3段
27,778円
【税込30,000円】

3人用

B-2
割烹「金剛」八角四段重
約20.5cm
×20.5cm
×5.4cm
×4段
37,037円
【税込40,000円】

5人用



一品ずつ丁寧に仕上げた至福のおせち
素材の持ち味を大切に、うまみを引き立てる料理を堪能できます。
料理人の繊細な技が光る、目と舌で楽しむ華やかな二段重です。

・金目鯛柏葉焼
・八戸秘製牛ローストビーフ
・海老芋旨煮・三色湯葉巻
・穴子山椒煮・煮し鮑
・河豚ポン酢
・烏賊松前漬
・イクラ正油漬
・平目塩漬 他

B-4
素材礼讃 丹念 至福の酒肴おせち
約19.1cm
×19.1cm×5.7cm
×2段
14,815円
【税込16,000円】

2人用

素材の滋味を引き出した名店のおせち

萬 鱈

プロが選び抜いた
特別なお料理を盛合せ

「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。素材が織りなす風味を存分にお楽しみください。

・車海老・鴨ロース
・鮎甘煮・鮑柔らか煮
・イクラ醤油漬
・海老芋・鱈昆布巻 他



3~4
人用

B-5
割烹「萬鱈」おせち三段重
約21cm×21cm×6.0cm×3段
44,444円
【税込48,000円】



B-6
割烹「萬鱈」おせち二段重
約21cm×21cm×6.0cm×2段
30,556円
【税込33,000円】

2~3
人用

幅広い年代が楽しめる詰め合わせ
・鮎西京焼・牛牛・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

・ロブスター・黒豆・鮎西京焼・炊き合わせ
・ビーフシチュー・ローストビーフ・伊達巻
・昆布巻・栗きんとん・イクラ 他



B-7
割烹「萬鱈」
お一人様用おせち〜梅〜
約20cm
×20cm×5.5cm
11,111円
【税込12,000円】

1人用



B-8
割烹「萬鱈」
おせち風オードブル
約30.5cm
×30.5cm
×6.0cm
18,518円
【税込20,000円】

4人用

割烹 銀波

青森の旨いものを
贅沢に詰め合わせ

丁寧に吟味された地元の素材を使用した郷土料理を提供する老舗割烹。
八戸の旬をふんだんに盛り込んだ味わいをご堪能ください。

・百合根きんとん・数の子・洗皮栗ココア煮・大根サーモン市松・子持ち鮎甘煮
・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
41,667円
【税込45,000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
30,556円
【税込33,000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2024年12月31日の限りとさせていただきます。

B-5~B-10のお渡しは2024年12月31日の限りとさせていただきます。

心華やぐ迎春スイーツ



N-1
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】

※引渡し日から
3日間の
消費期限



N-2
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】

幸せを願う年末の風物詩



N-3
年越そば
切り餅セット 6人用
3,800円
【税込4,104円】

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



N-4
熊さん 敷そば・更科そば
詰め合わせ 12食入
4,800円
【税込5,184円】



N-5
かみさわ 切り餅
約2kg
2,800円
【税込3,024円】

秋田県産「きぬのはだ」もち米
100%使用



N-6
約4kg
4,800円
【税込5,184円】

※写真は、
切り餅(約4kg)と
なります。

濃厚な甘みの ほたてに舌鼓

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



X-1S
青森県産ほたて入り上握り寿司
10種・40貫

4人前

限定
300円

笑顔あふれる自慢のネタ

・生本まぐろ中とろ
・金目鯛昆布ダマ
・平目昆布ダマ
・うに
・ほっき貝
・いくら醤油漬
・ずわいがに
・ヒラマサ
・煮穴子



限定
300円

X-2S
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 X-8F

2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 5,800円
[税込 6,264円]

特別価格

1,600円お得!

よりどり
2点で

10,000円

お渡し日

12月30日(月)・31日(火)

[税込10,800円]

磯の香り広がるうにを
贅沢に

・生本まぐろ中とろ・めばちまぐろ中とろ
・真鯛・活ぶり・サーモン
・アワビ・ウニ
・牡丹海老
・平目



X-3F

牡丹海老とうにが美味い
ご馳走盛り合わせ 9点盛

3人前

限定
250円

バラエティ豊かな美味づくし

・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



X-4D
特選オードブル
直径約47cm

3~4人前

限定
150円

縁起を担ぐ 贅沢なオードブル



・伊達巻
・黒豆
・角煮
・一口昆布
・なます
・栗きんとん
・黄金にしん
・オーロラカスタード
・ぶり照焼
・煮物 他

限定
150円

X-5D

おせちオードブル
【寿】
約30cm×30cm

3~4人前

こだわりお肉ですき焼き

国産の中でも高い等級を誇る、
甘くとろける脂と旨みが特長。



限定
200円

上北牛

X-6M

青森県産
上北牛カタロース
すき焼き用(解凍) 約450g

3~4人前



※写真はイメージです。

限定
300円

X-7M

青森県産
上北牛カタ
すき焼き用
(解凍) 約700g

5~6人前



限定
50円

X-8F

ボイル
ずわいがに
約900g



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!

よりどり
3点で

10,000円

お渡し日 12月30日(月)・31日(火) [税込 10,800円]

新年にふさわしい
出世魚でお祝い

食卓華やぐお造りを
囲んで



限定
1,500円

Y-1S

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

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

Y-2F

中とろ入
まぐろたっぷり盛り
6点盛

2~3
人前

・めばちまぐろ中とろ・活べぶり・サーモン・蟹身入甲羅みそ・南蛮えび

限定
550円



・伊達巻・黒豆・なます・一口昆布・栗きんとん・煮物 他

限定
200円

Y-3D

和風おせち
オードブル
約22cm×22.5cm

3人前

限定
200円

Y-6M

国産
黒毛和牛
カタしゃぶしゃぶ用
(解凍) 約500g

3~4
人前



Y-4D

洋風オードブル 直径約37.5cm

3人前



Y-5D

中華オードブル 直径約38cm

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

限定
200円

Y-7M

国産
黒毛和牛
カタ焼肉用(解凍) 約500g

3~4
人前



贅を極めた豊かな味わいを堪能



ふかひれの肉厚な
食感を楽しむ

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



予約特典
職人造り手焼
たまご焼き
1本付

限定
120円

Z-1S

ふかひれ入り
極上握り寿司
12種・60貫

5人前

13,800円
[税込 14,904円]

お渡し日 12月31日(水)限り



新春を彩る
お寿司を並べて



◆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・活べ煮穴子・
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
[税込 10,800円]

限定
100円

お渡し日 12月31日(水)限り

幸せを呼ぶ
めでたい海の幸

・真鯛1尾・生本まぐろ中とろ・
めばちまぐろ中とろ・
めばちまぐろ赤身・
活べぶり・サーモン・
伊勢海老・あわび・
蟹身入甲羅みそ・
いか



限定
50円

Z-3F

伊勢海老と
丸ごと真鯛の
贅沢お刺身
盛り合わせ 13点盛

9,800円
[税込 10,584円]

4~5
人前

お渡し日 12月30日(月)・31日(火)



限定
30円

養殖とらふぐ身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(月)・31日(火)



限定
30円

Z-5F

ボイルずわいがに
約1.4kg

10,000円
[税込 10,800円]

お渡し日 12月30日(月)・31日(火)

・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

3,680円
[税込 3,974円]

お渡し日 12月30日(月)・31日(火)

赤身(約240g)



Z-7M

青森県産
馬刺し(解凍) 約250g

6人前

3,280円
[税込 3,542円]

お渡し日 12月30日(月)・31日(火)