よこまちストア YOKOMACHI



2026 スペシャルパック

ご予約受付 令和8年 12/23(水)まで

お引き渡し期間 令和8年 12/30(水)・31(木)

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下さいませ。■ご予約期間を過ぎてからのお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。

■A1～A12、B1～B9は、ご好評につき、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い致します。

縁起良く、色とりどりの美味を重ねて

八戸パークホテル 開業54年、地元で愛される老舗ホテル

江戸時代から続く庭園で、四季折々の景色を堪能。和・洋・中のレストランでは、精選した食材でおもてなしします。



・タラバ雲丹焼き
・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
・モウカザメヒレ醤油煮
・大海老のチリソース煮
・蝦夷あわび活煮 他

A−1 八戸パークホテル
和洋中厳選おせち三段重 3~4人用
約20.2cm×20.2cm×5.6cm×3段
48,500円 [税込52,380円]



・伊勢海老 ・焼雲丹
・数の子 ・蛤チーズ焼き
・鮑 ・車海老
・子持ち鮎山椒煮 他

A−2 八戸パークホテル
和風特選おせち三段重 3~4人用
約18.9cm×18.9cm×5.4cm×3段
38,000円 [税込41,040円]



・ボイル海老
・ローストビーフ ・百合根甘露煮
・栗金団 ・伊達巻 ・若桃甘露煮
・海老のチリソース煮 ・中華飯蛸
・大連クラゲの甘酢和え
・焼栗紹興酒漬け 他

A−3 八戸パークホテル
和中おせち二段重 2~3人用
約19.1cm×19.1cm×5.8cm×2段
25,000円 [税込27,000円]



・ボイル海老
・栗金団
・伊達巻
・紅白氷頭膾
・子持ち昆布
・一口ニシン昆布巻
他

A−4 八戸パークホテル
和風おせち一段重 3~4人前
約25.6cm×25.6cm×4.1cm
14,000円 [税込15,120円]



・海老のチリソース煮
・豚角煮
・椎茸煮
・紅茶鴨
・三色巻き
・ザーサイ
・笹カスタード
他

A−5 八戸パークホテル
中国おせち一段重 3~4人用
約25.6cm×25.6cm×4.1cm
14,000円 [税込15,120円]



・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
・イカスミリゾットのコロッケ
・生ハムサラダ チーズ添え
・チキンバジル オイル漬けソティ
・イカ彩り甘酢和え 他

A−6 八戸パークホテル
ホテルメイド・八田総料理長のフレンチオードブル 3~4人用
直径約38cm×3.1cm
11,000円 [税込11,880円]

とびきり美味しい、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 1日限定10本
長さ約45cm
※引渡し日から3日間の消費期限
5,093円 [税込5,500円]



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]

国産もち米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1kg 1,780円 [税込1,922円]
N−4 ・約2kg 3,380円 [税込3,650円]
N−5 ・約4kg 5,800円 [税込6,264円]

贅を尽くして、迎春の食卓を華やかに

八戸プラザホテル　地域の文化と食材に根ざしたホテル

お客様とのふれ合いを大切に、丁寧なサービスで快適な時間を提供します。



・焼雲丹 ・栗渋皮煮 ・伊達巻 ・数の子
・タコ山椒マヨ焼き松葉 ・国産牛フィレのポワレ
・スモークサーモン・ホッキ貝のバジル風味
・イタリアンポーク・合鴨かんざし ・中華クラゲ
・エビオーロラソース ・香味焼売
・鮑のオイスターソース煮 ・イカ雲丹かんざし 他

A−7　八戸プラザホテル　和洋中三段宝箱　約24.4cm×24.4cm×4.7cm×3段　3〜4人用　45,000円［税込48,600円］



・たら子旨煮 ・あわび風山椒煮
・ローストビーフ ・スモークサーモン ・烏賊の黄金焼き
・海老のチリソース 他

A−8　八戸プラザホテル　和洋中おせち三段重　約24.4cm×24.4cm×4.7cm×3段　3〜4人用　30,000円［税込32,400円］



・焼雲丹
・栗渋皮煮
・伊達巻 ・数の子
・タコ山椒マヨ焼き松葉
他

A−9　八戸プラザホテル　日本料理一段重　約24.4cm×24.4cm×4.7cm　3〜4人用　15,500円［税込16,740円］



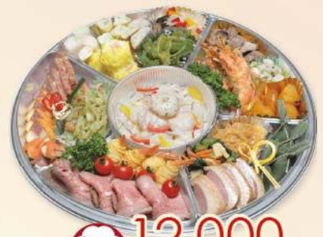
・国産牛フィレのポワレ
・スモークサーモン
・ホッキ貝の
バジル風味
・イタリアンポーク
・合鴨かんざし 他

A−10　八戸プラザホテル　西洋料理一段重　約24.4cm×24.4cm×4.7cm　3〜4人用　15,500円［税込16,740円］



・中華クラゲ
・エビオーロラソース
・香味焼売
・鮑の
オイスターソース煮
・イカ雲丹かんざし
他

A−11　八戸プラザホテル　中国料理一段重　約24.4cm×24.4cm×4.7cm　3〜4人用　15,500円［税込16,740円］



・ローストビーフ
・ポテトシュリンプ
・ホッキ貝の
バジル風味
・エビオーロラソース
・華焼売
・笹茶巾餅

A−12　八戸プラザホテル　洋中MIXオードブル　直径約40cm　3〜4人用　12,000円［税込12,960円］

割烹 銀波　青森の旨いものを贅沢に盛り込んだお重

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 ・渋皮栗ココア煮 ・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−8　割烹「銀波」おせち三段重　約19.5cm×19.5cm×5.0cm×3段　4〜5人用　44,444円［税込48,000円］

B−9　割烹「銀波」おせち二段重　約19.5cm×19.5cm×5.0cm×2段　2〜3人用　32,407円［税込35,000円］

B-8・B-9のお渡しは2026年12月31日㈭限りとさせていただきます。

※写真はおせち三段重となります。

職人の情熱が詰まった名店のおせち

割烹 金剛　縁起の良い八角重に込める伝統的な和のおせち

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。

・数の子床漬 ・花百合根 ・田作り ・海老胡麻酢和え ・烏賊黄身焼
・栗金団茶巾絞り ・焼雲丹 ・黒豆 ・鮑柔煮 ・平目龍皮巻 他



※写真は3人用になります。

B−1　割烹 金剛 八角三段重　約20.5cm×20.5cm×5.4cm×3段　3人用　27,778円［税込30,000円］

B−2　割烹 金剛 八角四段重　約20.5cm×20.5cm×5.4cm×4段　5人用　37,037円［税込40,000円］

魚食家きんき　港町八戸ならではの祝い膳

海鮮料理をメインに、
お祝いの品々をたっぷりと盛り込みました。
港町八戸ならではの年越し料理です。



・子持鮎甘露煮 ・柚子釜紅白なます
・かに甲羅盛り ・銀鱈西京焼
・つの字海老 ・なまこ酢
・花豆蜜煮 ・アワビ茸とも和え
・あべどり西京焼 他

B−3　魚食家きんき　海鮮招福二段重　約20.8cm×20.8.cm×5.7cm×2段　18,518円［税込20,000円］　3人用

舟盛　際立つうまみに心躍る一品

料理人の繊細な技が光る、目と舌で楽しむ華やかな三段重です。

・鰤照焼 ・ほろよい豚角煮 ・鰆西京焼 ・う巻玉子
・紅茶鴨ロース煮 ・八戸毬姫牛ローストビーフ
・栗金団 ・あみ茸紅白なます ・焼ふぐのコンフィ 他



B−4　素材礼讃 丹念　至福の素材おせち三段重　約19.1cm×19.1cm×5.7cm×3段　25,000円［税込27,000円］　3人用

萬鱗 −ばんりん−　プロが追求したこだわりの美味

新年を彩る、割烹「萬鱗」のおせち。

・金柑蜜煮 ・黒豆 ・伊達巻
・数の子土佐漬け ・鮑柔らか煮
・油坊主西京焼 ・牛八幡巻
・いくら醤油漬 ・海老芋
・磯つぶ 他



B−5　割烹「萬鱗」おせち三段重　約21.0cm×21.0cm×6.0cm×3段　44,630円［税込48,200円］　3〜4人用

・海老芝煮
・伊達巻
・鴨ロース
・いくら氷頭膾
・鯖菊花巻
・たらこ昆布巻
・鮑柔らか煮
他



B−6　割烹「萬鱗」おせち二段重　約21.0cm×21.0cm×6.0cm×2段　30,556円［税込33,000円］　2〜3人用

・たらこ昆布巻 ・たたき牛蒡
・黒豆 ・伊達巻 ・栗きんとん
・鴨ロース・栗渋皮 他



B−7　割烹「萬鱗」おせち一段　約21.0cm×21.0cm×6.0cm　16,667円［税込18,000円］　少人数用

B−1〜B−7のお渡しは2026年12月31日㈭限りとさせていただきます。

よこまち
オリジナル

選べるごちそうメニュー

対象商品の中からお好み3点のご注文でお得！

各1点 本体価格3,800円 [税込4,104円]

対象商品 Y−1S Y−2F Y−3D Y−4D Y−5D Y−6M Y−7M Y−8M

3点ご予約でボーナスポイント300ポイント進呈！

よりどり3点で 特別価格 10,000円 [税込10,800円]

1,400円お得！

お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

出世魚で年始めのゲン担ぎ



Y−1S
活〆ぶり入り上握り
10種・33貫＋玉子焼
3人前 限定1,500コ

・生まぐろ・つぶ・活〆ぶり
・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

新春の食卓にまぐろの贅



・めばちまぐろ中とろ
・めばちまぐろ赤身
・とろかじき・サーモン・活〆ぶり・蟹身入甲羅みそ

Y−2F
中とろ入りまぐろたっぷりのご馳走盛り 6点盛
2〜3人前 限定600コ

和洋中が選べるオードブル



・伊達巻き・黒豆・なます
・一口昆布・栗きんとん・煮物 他

Y−3D
和風おせちオードブル
約22cm×22.5cm
3人前 限定200コ



Y−4D
・本格えびチリ・カニ爪フライ・焼売 他
洋風オードブル 直径約34.5cm
3人前



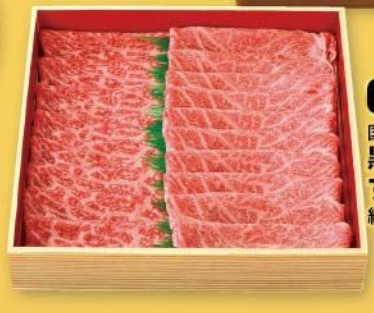
Y−5D
・本格えびチリ・酢豚・肉団子
・鶏肉ちまき・えびのせ焼売 他
中華オードブル 直径約35cm
3人前



Y−6M
国産
黒毛和牛カタしゃぶしゃぶ用（解凍）
約480g
3〜4人前 限定100コ



Y−7M
国産
黒毛和牛カタ焼肉用（解凍）
約480g
3〜4人前 限定100コ



Y−8M
国産
黒毛和牛カタすき焼き用（解凍）
約480g
3〜4人前 限定300コ

正月の団らんにご馳走を並べて



150p進呈

限定150コ

・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・カニ甲羅グラタン 他

X−5D 特選オードブル 直径約37.5cm

3~4人前 5,980円 [税込6,458円]



150p進呈

限定80コ

・伊達巻き・黒豆・一口昆布・なます
・栗きんとん・煮物 他

X−6D おせちオードブル
【寿】 約30cm×30cm

3~4人前 5,980円 [税込6,458円]

迎春の宴席を華やかに迎える



濃厚なほたての甘みを堪能



・本まぐろ中とろ
・平目昆布〆
・ほたて
・生まぐろ赤身
・いくら・ずわいがに
・活〆真鯛
・バナメイエビ
・サーモン・数の子

150p進呈

X−1S
北海道産ほたてと青森県産平目昆布〆入り特上握り
10種・40貫

限定300コ

4人前 5,980円 [税込6,458円]

彩り美しく、贅沢な味わい



・本まぐろ中とろ・平目昆布〆・活〆ぶり・うに・煮穴子
・いくら・ずわいがに・活〆真鯛・ほっき貝・太刀魚塩炙り

150p進呈

限定300コ

X−2S
最高級本まぐろ中とろ入り特上握り 10種・30貫

3人前 5,980円 [税込6,458円]

選び抜かれた魚介が勢揃い



・めばちまぐろ中とろ・めばちまぐろ赤身
・真鯛・活〆ぶり・サーモン・アワビ・うに・牡丹海老

150p進呈

X−3F
たっぷりうにと牡丹海老の贅沢海の幸盛り
8点盛

限定250コ

3人前 5,980円 [税込6,458円]

上質な旨みをすき焼きで



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

X−4M
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 4,980円 [税込5,378円]

100p進呈

限定80コ

「うまくいく」よう願いを込めて

馬刺し





Z−7M
青森県産 馬刺し盛り合わせ（解凍）
約220g

・霜降り（約50g）
・コウネ（たてがみ）（約60g）
・赤身（約110g）

5~6人前 3,980円 [税込4,298円]



Z−8M
青森県産
馬刺し（解凍）約220g

・赤身（約220g）

5~6人前 3,580円 [税込3,866円]

ハレの日にふさわしい紅白の彩り

かに



Z−4F
ロシア産 **極太ボイルタラバガニ**
約800g

限定30コ

8,800円 [税込9,504円]



Z−5F
ロシア産
ボイルずわいがに豪華盛り
約1.2kg

限定30コ

8,800円 [税込9,504円]



Z−6F
ロシア産
ボイルずわいがに
約900g

5,800円 [税込6,264円]

限定60コ

豪華絢爛な新年の幕開けを

至福の素材に心も弾む



Z−1S

牡丹海老と活大穴子入り極上握り 12種・60貫

5人前　限定150コ　14,800円 [税込 15,984円]

お渡し日　12月31日(木)限り

・本まぐろ大とろ
・本まぐろ中とろ
・生まぐろ赤身・あわび
・牡丹海老・ずわいがに
・うに・いくら・金目鯛昆布〆
・活〆真鯛・煮穴子・サーモン

予約特典 職人造り手焼たまご焼き 1本付

三の重
・サーモン・活〆真鯛・うに
・ブラックタイガーエビ・いくら
・赤貝・ほっき貝
・ほたて

二の重
・活〆ぶり・金目鯛昆布〆・うに・ブラックタイガーエビ
・いくら・釜煮込炙り穴子・ほたて
・ずわいがに





一の重
・本まぐろ大とろ
・本まぐろ中とろ
・生まぐろ赤身

笑顔が集う特別なお寿司

限定70コ

Z−2S

海鮮特上握り三段重 15種・18貫×3段

5〜6人前　11,800円 [税込 12,744円]

お渡し日　12月31日(木)限り



幸せ運ぶめでたい海の幸

・真鯛1尾・めばちまぐろ中とろ・めばちまぐろ赤身・とろかじき
・活〆ぶり・サーモン・アワビ・蟹身入甲羅みそ・伊勢海老・いか

限定50コ

Z−3F

伊勢海老と丸ごと真鯛の極上お刺身盛り合わせ 13点盛

4〜5人前　9,800円 [税込 10,584円]