

人気
No.1

やまのぶのおせち
ランキング

やまのぶ 限定200個

おせち三段重

19,800円 (税込 21,384円)

〈外径 208×208×56mm (×3段)〉

早期予約特典

やまのぶポイント

12月25日(木)まで

200ポイント



シェフ滝澤特製

牛ほほ肉のトマト煮

じっくり煮込むことでお肉がとろけるように柔らかくなる。赤ワインとトマトの酸味が牛肉のコクを引き立て、深みのある味わいが楽しめます。

雲丹と紅ズワイ蟹のフランコンソメゼリー寄せ

洋風絶品の茶わん蒸し！甲殻類ベースの家庭では出せない味となっています。雲丹と紅ズワイ蟹とのマリアージュを是非ご堪能下さい。

シェフ滝澤特製 南部どりの鶏ハム

シャインマスカット・ハモンセラーノ

シャインマスカット、ハモンセラーノ、クリームチーズのアンサンブルをお楽しみ下さい。



シェフ滝澤特製 田原牛ローストビーフ

やまのぶお勧め！の田原牛をローストビーフにしました。最高の味わいをどうぞ！



早期予約特典

やまのぶポイント

12月25日(木)まで

120ポイント

限定180個

滝澤シェフ監修

美食家

やまのぶ特製手作りおせち

12,000円 (税込 12,960円) 〈外径 300×300×48mm (1段)〉

南部どりの鶏ハム、シャインマスカット、ハモンセラーノ、クリームチーズ、イベリコ豚のシチュー、ピクルス、ミニカマンベールチーズ、ほうれん草とベーコンのキッシュ、フォアグラのフォンダン、雲丹と紅ズワイ蟹のフランコンソメゼリー寄せ、蒸し海老、鮑の旨煮、田原牛ローストビーフ、一口昆布巻、たつくり、丹波黒豆煮、やまのぶ特製 三河一色産う巻き、ふきの煮物、たたき牛蒡、ホタテの照り焼き、シェフ神尾特製 銀鱈の照り焼き、南部どりのクリーム煮



シェフ滝澤特製

とろけるサーモンのマリネ

冷たい海水でゆっくりと育ち、十分に脂がのっているながらも、さっぱりとした味わいが特徴のサーモンです。



シェフ滝澤特製

イベリコ豚のローストポーク

素晴らしい霜降りが口の中でとろける、オレイン酸豊富な脂質のイベリコ豚はまさに絶品の一言です。



やまのぶ特製 炙り焼き豚

香ばしい風味が食欲をそそる、おつまみにぴったり一品です。



シェフ滝澤特製

フォアグラのフォンダン

フォンダンはフランス語で「とろける」という意味です。パンなどに付けご賞味ください。



シェフ神尾特製

銀鱈の照り焼き

美味しい脂がのる真冬が旬の銀鱈を、口溶けよくふくらと丁寧に焼き上げました。



やまのぶ特製 三河一色産う巻き

三河一色産鰻を愛情込めて巻きました。当店自慢の一品です。



鮑の旨煮

手間暇かけてゆっくり丁寧に煮たアワビは、正月にピッタリの醤油ベースの味で、食感も柔らかく仕上げました。



シェフ滝澤特製 ほうれん草とベーコンのキッシュ

フォアグラのフォンダン・ピクルス・ミニカマンベールチーズ

キッシュは、卵と生クリームを使って作るフランスの郷土料理です。



シェフ滝澤特製

南部どりのクリーム煮

生クリームと牛乳を使った濃厚なソースで、鶏肉と野菜を煮込んだ、心温まるメニューです。

シェフ滝澤特製 イベリコ豚のシチュー

イベリコ豚を赤ワインの効いた特製デミグラスソースでじっくり煮込んだ渾身の一品です。



【一の重】
一口昆布巻、かまぼこ紅白、栗きんとん、鶏の松風焼き、蒸し海老、たつくり、たたき牛蒡、たこ蒸し焼、伊達巻、丹波黒豆煮

【二の重】
やまのぶ特製炙り焼豚、シェフ滝澤特製イベリコ豚のローストポーク、あんずの甘露煮、チキンロール、シェフ滝澤特製田原牛ローストビーフ、シェフ滝澤特製フォアグラのフォンダン、シェフ滝澤特製南部どりの鶏ハム、シャインマスカット・ハモンセラーノ、スモークチキンのマリネ、若桃煮、合鴨パストラミ、克蘭ベリー胡桃、シェフ滝澤特製牛ほほ肉のトマト煮

【三の重】
なます、いくら、シェフ滝澤特製とろけるサーモンのマリネ、キャビアシエフ神尾特製銀鱈の照り焼き、数の子、カニ爪、梅餅、松前漬、松笠イカ白焼き、ホタテの照り焼き、れんこん煮、青ふき煮、さつまいも煮、しいたけ甘煮、こんにゃく煮、竹の子煮、花にんじん煮

お引き渡し日: 2025年12月31日(水)

ご注文は用紙に記入して、サービスカウンターまでお持ちください。
数量限定の為、限定数に達し次第終了いたしますので、お早めのご予約をお待ちしております。



スーパーやまのぶ

早期予約特典

やまのぶポイント

12月25日(木)まで

令和8年

やまのぶのおせち

早期予約特典

やまのぶポイント

12月25日(木)まで

160ポイント

やまのぶ 限定180個
おせち二段重

16,800円(税込18,144円)
〈外径 223×223×47mm (×2段)〉



お引き渡し日:2025年12月31日(水)

ご注文は用紙に記入して、サービスカウンターまでお持ちください。
おせちは限定数に達し次第終了いたしますので、お早めのご予約ください。

ご注文用紙(店控え)

お名前	(ふりがな) 様				
ご住所	〒 日中連絡のとれる電話番号() -				
お渡し日時	12月31日(水)	時	分	備考	
受付店	☐ 四郷店 ☐ 野見山店 ☐ 矢作店 ☐ 若林店 ☐ 上郷店 ☐ 梅坪店 ☐ 市木店				

商品名	単価(税別)	やまのぶポイント	数量	小計(税別)	やまのぶポイント小計
№1 やまのぶ おせち三段重	19,800	200			
やまのぶ おせち二段重	16,800	160			
やまのぶ特製手作りおせち「美学家」	12,000	120			
No.	受付日	受付者	合計(税別)	円	

お客様控え

お名前	(ふりがな) 様				
ご住所	〒 日中連絡のとれる電話番号() -				
お渡し日時	12月31日(水)	時	分	備考	
受付店	☐ 四郷店 ☐ 野見山店 ☐ 矢作店 ☐ 若林店 ☐ 上郷店 ☐ 梅坪店 ☐ 市木店				

商品名	単価(税別)	やまのぶポイント	数量	小計(税別)	やまのぶポイント小計
№1 やまのぶ おせち三段重	19,800	200			
やまのぶ おせち二段重	16,800	160			
やまのぶ特製手作りおせち「美学家」	12,000	120			
No.	受付日	受付者	合計(税別)	円	

※ご注文用紙(店控え/お客様控え)は2枚ともご持参ください。やまのぶにて確認のうえ切り離しいたします。

お引き渡し日:2025年12月31日(水)

ご注文は用紙に記入して、サービスカウンターまでお持ちください。
数量限定の為、限定数に達し次第終了いたしますので、お早めのご予約をお待ちしております。