ご予約時、
事前にご精算されたお客様には
カードポイント 3倍進呈!

二〇二四 カジマート おせち

新年の祝膳にふさわしい厳選された食材を
心を込めて調理いたしました。

予約締切 12月26日(火)

カジマートオリジナル
平重〈2～3人前〉
（31cm×31cm×7.5cm）
【消費期限：2024年1月1日】
22,963円
（税込 24,801円）
数量限定 100セット

合鴨和風ローストビーフ、牛肉時雨煮、ブフェブルスト、田作り煮、帆立燻製グリル、いくら醤油漬、蛸足煮、海老相生巻、日向夏なます、にしんマリネ、ももしそ巻、紅鮭石狩漬、まぐろ大角煮、牡蠣しる煮、柿博多サンド、かじきスイートチリソース、ポークバストラミ、つぶ貝わさび、焼帆立、スモークサーモングラバラックス、棒鱈煮、はたるいかピリ辛、あわび旨煮、海老小町、祝い海老、数の子松前漬、栗甘露煮、栗きんとん、紅鮭昆布巻、味付数の子、くるみ煮、丹波黒豆煮、紅白かまぼこ、紅鮭オニオン巻、伊達巻、若桃甘露煮

カジマートオリジナル
二人重〈1人前×2段〉
（13cm×25cm×10cm）
【消費期限：2024年1月1日】
18,056円
（税込 19,501円）
数量限定 20セット

合鴨和風ローストビーフ、いか雲丹かんざし、一口焼き湯葉巻、海老椎茸饅笈煮、五郎島金時甘煮、梅鉢人参煮、里芋煮、蓮根煮、筍煮、いくら醤油漬、にしん甘露煮、はたはた南蛮漬、ぶり昆布巻、牛肉時雨煮、梅目旨煮、味付数の子、祝い海老、紅白かまぼこ、栗甘露煮、栗きんとん、くるみ煮、伊達巻、丹波黒豆煮、紅鮭オニオン巻、数の子松前漬、田作り煮、黒豚豚バラ角煮スライス、梅餅、松葉

カジマートオリジナル
三段重〈3～4人前〉
（21cm×21cm×20cm）
【消費期限：2024年1月1日】
33,149円
（税込 35,801円）
数量限定 60セット

壱の重
海老小町、田作り煮、日向夏なます、若桃甘露煮、栗甘露煮、栗きんとん、紅鮭石狩漬、あわび旨煮、祝い海老、ぶり照焼、ぶり昆布巻、ほたるいか唐揚、柿博多サンド、つぶ貝わさび、数の子松前漬

弐の重
合鴨和風ローストビーフ、はもしそ巻、黒糖ローストポーク、華きぬた、にしんマリネ、くるみ煮、かじきスイートチリソース、丹波黒豆煮、ローストビーフ、牛肉時雨煮、笹小川巻、スモークサーモングラバラックス

参の重
味付数の子、桜たたき牛蒡、紅鮭昆布巻、帆立燻製グリル、ほたるいかピリ辛、牡蠣しる煮、紅白かまぼこ、伊達巻、柿博多サンド、鰆煮、まぐろ大角煮、焼帆立、いくら醤油漬、いか松笠、紅鮭オニオン巻、さより京風巻、ブフェブルストポークバストラミ

カジマートキッチン
和洋一段重〈2～3人前〉
（32.5cm×22cm×7cm）
【消費期限：2024年1月1日】
16,482円
（税込 17,801円）
数量限定 120セット

椎茸煮、信田巻、人参煮、蓮根煮、昆布巻、桜生麩、ずんまい煮、焼帆立、焼き目入錦玉子、高野豆腐煮、こんにゃく煮、里芋煮、筍煮、合鴨和風ロースト、くるみ煮、サーモン金紙巻、手毬麩、はもしそ巻、サーモン西京焼、紅白かまぼこ、牛肉時雨煮、祝い海老、味付数の子、いくら醤油漬、丹波黒豆煮、田作り煮、若竹焼き目栗

カジマートオリジナル
和重〈2～3人前〉
（32.5cm×22cm×7cm）
【消費期限：2024年1月1日】
14,630円
（税込 15,801円）
数量限定 120セット

にぎり寿司盛合せ
〈3～4人前〉 3,800円（税込 4,104円）
〈4～5人前〉 5,800円（税込 6,264円）

※写真は5～6人前です
巻寿司
笹寿司盛合せ
〈3～4人前〉3,800円（税込 4,104円）

お刺身盛合せ ※写真は5～6人前です
〈3～4人前〉（税込 3,240円） 3,000円
〈5～6人前〉（税込 5,400円） 5,000円
予約締切：12月28日(木)まで

カジマートの
お寿司・洋風オードブル

洋風オードブルA
〈4～5人前〉
【消費期限：2024年1月1日】
13,704円（税込 14,801円）
数量限定 30セット

洋風オードブルB
〈4～5人前〉
【消費期限：2024年1月1日】
9,074円（税込 9,800円）
数量限定 80セット

厳選食材ご紹介

五郎島金時の栗金団
地元五郎島金時を金沢で好まれる味に仕上げてあります。不要な着色料は使用しておりません。
（使用おせち）三段重・平重・二人重

はもしそ巻
秘伝の旨みたれで調味した国産の鱧をしそ葉で巻き焼き上げた、香り豊かな逸品です。
（使用おせち）三段重・平重・和重・和洋重

スモークサーモングラバラックス
北欧の伝統料理グラバラックスを日本風にアレンジ。土の薫りを抑えてオリーブオイル、洋酒、香草でマリネしました。
（使用おせち）三段重・平重・和洋重

いくら醤油漬
釧路・笹谷商店の逸品。鮮度の良い北海道産の鮭卵をすばやく調味しているので皮が薄く濃厚な旨みがあります。
（使用おせち）三段重・平重・和重・二人重

丹波黒豆煮
丹波篠山産の黒大豆を使用し風味をのがさずうす甘味に煮上げています。
（使用おせち）三段重・平重・和重・二人重・和洋重

紅白蒲鉾
京都「はま」水と澱粉を極力少なくおさえ低温でじっくりと練り上げることで柔らかで弾力のある食感の蒲鉾となります。鮮度と昔ながらの製法を守り、広く老舗料亭にも認められています。
（使用おせち）三段重・平重・和重・二人重・和洋重

味付数の子
歯さわりの良いカナダ産数の子を使い良質の調味料に漬け込みました。
（使用おせち）三段重・平重・和重・二人重・和洋重

ご予約期間 各商品に記載されている日までにお申込みください。「数量限定品」は限定数に達し次第、ご予約を終了させていただきますので、ご了承下さい。

商品のお受取り 12月31日(日) AM10:00～PM6:00迄にご予約された店舗にてお受取りください。

ご予約用紙がダウンロードできます
http://www.kajimart.com
検索サイトで カジマート 検索

●写真はイメージです。価格は本体価格と税込価格を併記してます。
●献立の内容は若干変更となる場合がありますのでご了承下さい。
●年末年始の配達はできかねます。
●（ ）内の表記は縦×横×高さを表しています。

みなみ店 ☎076(288)3980 桜田店 ☎076(261)3800
高松インター店 ☎076(281)3741 長坂店 ☎076(256)3857
KAJIMART