OONOYA

とっておきのケーキで、心華やぐクリスマスを。

2026 oonoya cake selection

Christmas Party Cake

ネットショップでも▶
購入できます。
（一部商品を除く）

OONOYA

二〇二七年 大野屋

おせち

ご予約承り中

選び抜いた素材と、上質な海の幸。
晴れやかに、新年の寿ぎを。



OONOYA
2026-2027
WINTER

ネットショップでも▶
購入できます。
（一部商品を除く）





おせちのご予約

ご予約締切日　12/22(火)

お渡し日　12/31(木) 10:00~18:00
1/1(金) 10:00~12:00

名店のこだわりの味を一堂に。
選りすぐりの美味を詰め合わせた
新年の食卓を華やかに彩るおせち。

数量限定
100台
ご予約はお早めに!

OONOYA オ…
名店おせち…
縦20.2cm×…29.6c…×…さ5.7cm…段
1 本体 24,800円
税込 26,784円

完売しました

消…期限 2027年…月1日

神楽坂　オーガニックDELI

がじゅま～る

ナチュラルな食材と調味料で作った手作り料理や
お弁当をお届けする都内で人気のケータリング。

弐

・岩手県産菜彩鶏もも肉の筑前煮

旨み豊かな菜彩鶏と野菜を、出汁を含ませ
ながらじっくり炊き上げました。

壱

・タコときゅうりの西京味噌漬

西京味噌のまろやかな甘みをまとわせた、
タコときゅうりのさっぱり仕立て。

参

**・豚バラ肉のバルサミコ酢
レーズン煮込み・
キャベツのマスタードマリネ**

国産豚バラをバルサミコとレーズンで
煮込んだ、甘酸っぱくコク深い一品。

九十九里　中華料理

フカヒレハウス

九十九里に佇むリゾート中華ダイニング。
「食べる方を笑顔に」をモットーに
本格中華が味わえます。

四

・黒酢の肉団子

クワイの心地よい食感を添え、自家製黒酢
ソースで丁寧に煮込んだ、味わい深い一品。

五

・海老のチリソース煮込み

自家製XO醤で仕上げた特製海老チリソース。
干し貝柱の旨味と香りが広がります。

六

・鶏肉の照焼

南乳と五香粉を合わせた特製叉焼醤に
一晩漬け込み、鶏腿肉を丁寧に焼き上げた
風味豊かな一品。

武蔵新城　日本料理

七 輪じま

素材の味を活かした丁寧な和食が食べられる日本料理店。
全国の旨い日本酒も楽しめます。

・旬魚の西京焼・金柑の蜜煮

瀬戸内海でとれた旬の魚を自家製西京味噌でじっくり漬け込み
強火の遠火で焼き上げました。

元住吉　イタリアン

八 チェルキア

肉料理を中心に旬の食材でイタリア各地方の
郷土料理が楽しめる名店。

・鶏肉とごぼうの冷菜 ・レンズ豆煮込み

鶏肉とごぼうロール、しっとりと蒸し上げ。欧州でレンズ豆は縁起の
良い食材として親しまれています。

二子新地　イタリアン

九 PIZZERIA BAR Quale

窯焼きローマピッツァやオリジナルのクリームフォンデュが人気の
ピッツェリア・バール。

・カジキマグロの香草オイル煮 ・野菜の墨煮

低温の香草オイルでしっとり仕上げたカジキマグロと旨味豊かなイ
カ墨で煮込んだお野菜を合わせました。

二子新地　イタリアン

十 nico luce

二子新地の光溢れるイタリアン。川崎の地場野菜＆信州食材、
自然派ワインで会話が弾むひと時を。

・国産ポークのボルケッタ ・キャロットラペ～クミンの香り～

国産ポークに自家製ジェノベーゼソースを包み込んだ、イタリア版
ローストポーク。

元住吉　日本酒BAR

十一 もとすみSAKEバー和氣和氣

店主がセレクトした全国各地の30種類以上の日本酒が
飲み放題で楽しめるお店。

・いぶりがっこチーズ ・いかにんじん・さつま揚げ

福島のいかにんじん、秋田のいぶりがっこ、鹿児島のさつまあげ。全
国の郷土の味をお楽しみください。

自由が丘　クッキングサロン

十二 MIMOSA GARDEN

旬の食材を使った創作料理を提案するクッキングサロン。
クラッシック＆モダンな空間で楽しめます。

・ハーブ塩麹のローストポーク ・紫キャベツのマリネ

ハーブ塩麹の豚ロースを低温調理でしっとり仕立てました。紫キャ
ベツのマリネとご一緒に。

お申し込みは申込書に個数・お渡し日時、お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
品切れの際はご容赦ください。カタログ掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。

新年を祝う 華やかな一品

色とりどりの食材を和洋折衷に盛り込み
新年を迎えるにふさわしいおせち料理に仕上げました。



おせちのご予約

ご予約締切日　12/22(火)

お渡し日　12/31(木) 10:00~18:00
1/1(金) 10:00~12:00

寿きの宴に
料亭の味わい

数量限定

クイーンズ伊勢丹オリジナル
京都大原料理旅館
「芹生」監修　和洋 三段重
縦21.0cm×横27.5cm×高さ29.5cm

2 (本体)30,000円
(税込32,400円)

消費期限 2027年1月1日

なだ万

日本料理「なだ万」が吟味し、
心をこめて作り上げたおせち料理。
お正月の席を華やかに彩り、
ご家庭で日本料理の粋を
お楽しみいただけます。



数量限定

なだ万
個食おせち「頌春」1客セット
縦13.3cm×横20.4cm×高8.0cm

3 (本体)12,000円
(税込12,960円)

消費期限 2027年1月1日

カタログに掲載されている写真は盛り付け例です。おせちの表示サイズは一段あたりの外寸サイズです。都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
おせち料理は品質保持の為、受け取り後は10℃以下で保存し、消費期限内にお召し上がりください。



おせちのご予約

ご予約締切日　12/22(火)

お渡し日　12/31(木) 10:00~18:00
　　1/1(金) 10:00~12:00

お店のおいしさをそのままに。
創作フレンチの技とこだわりを、
彩り豊かに詰め合わせた
本格洋風三段おせち。

数量限定

フランセーズ･ラ･ポルテ
洋風本格生おせち 三段重

縦20.3cm×横20.3cm×高さ5.7cm×3段

4　(本体)30,000円 (税込32,400円)

消費期限 2027年1月1日

京・料亭

わらびの里

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる
閑静な地にたたずむ料亭です。
当わらびの里では選りすぐりの山海の幸、
座敷やそのしつらえ、器にいたるまで
心をつくし、思いを込め四季の美味を
お届けいたします。



京都の料亭の職人が人気の和洋折衷おせちとして
仕上げました。和の定番である縁起物の食材に加えて、
ポークパストラミやマリネなども盛り込み、
三世代でお楽しみいただける内容に。

数量限定

京･料亭　わらびの里
和洋料亭おせち 二段重

縦22.0cm×横29.1cm×高15.7cm

5　(本体)17,500円 (税込18,900円)

消費期限 2027年1月1日



京都の料亭の職人が
技を駆使して仕上げた
彩り良い和風三段重です。
身の大きな焼き魚、金箔付きの黒豆、
高級食材の鮑等みどころたくさん。

数量限定

京･料亭　わらびの里
和洋料亭おせち 三段重

縦20.6cm×横27.6cm×高20.4cm

6　(本体)21,000円 (税込22,680円)

消費期限 2027年1月1日

お申し込みは申込書に個数･お渡し日時、お名前･お電話番号･ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
品切れの際はご容赦ください。カタログ掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。



おせちのご予約

ご予約締切日　12/22(火)

お渡し日　12/31(木) 10:00~18:00
　　1/1(金) 10:00~12:00

朱赤の四段のお重いっぱいに、
京のお正月を映したおせち。
味わい深い料理45品目を
多彩に詰合せました。

数量限定

京菜味のむら
本格京おせち 雅（みやび） 四段重

縦17.8cm×横17.8cm×高さ4.6cm×4段

7　(本体)22,000円 (税込23,760円)

消費期限 2027年1月1日



杉柄の三段重に、山海の美味に
甘味や畜肉を加え彩り豊かに
詰合せました。
にぎやかに、楽しく囲める一品です。

数量限定

京菜味のむら
本格京おせち　桂（かつら）　三段重

縦19.0cm×横19.0cm×高さ4.6cm×3段

8　(本体)16,000円 (税込17,280円)

消費期限 2027年1月1日



縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、
色とりどりの祝い料理を
31品目詰合せました。

数量限定

京菜味のむら
本格京おせち 八坂（やさか） 三段重

縦18.2cm×横15.8cm×高さ4.3cm×3段

9　(本体)11,000円 (税込11,880円)

消費期限 2027年1月1日

カタログに掲載されている写真は盛り付け例です。おせちの表示サイズは一段あたりの外寸サイズです。都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
おせち料理は品質保持の為、受け取り後は10℃以下で保存し、消費期限内にお召し上がりください。

寿司 元日・大晦日限定

大切なひとときに鮮度抜群のお寿司を

寿司・刺身・お肉のご予約

ご予約締切日 12/25(金)

お渡し日
- 12/30(水) 10:00~18:00
- 12/31(木) 10:00~18:00
- 1/1(金) 10:00~12:00

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま **5%OFF**



数量限定

中とろ、真鯛、サーモン、いくらなど
人気のネタを揃えました。
ご家族で囲む年末年始の食卓におすすめの握り寿司。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

10 にぎり寿司 迎春 30貫 〈本体〉5,280円 (税込5,702円)

※元住吉店でお取り扱いはございません。



数量限定

本まぐろならではの濃厚な旨みを
心ゆくまで楽しめる贅沢な一品。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

12 にぎり寿司 まぐろづくし 15貫 〈本体〉4,980円 (税込5,378円)

※元住吉店でお取り扱いはございません。



数量限定

中とろ、真鯛、サーモン、いくらなど人気のネタを揃えました。
ご家族で囲む年末年始の食卓におすすめの握り寿司。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

11 にぎり寿司 万福 40貫 〈本体〉6,980円 (税込7,538円)

※元住吉店でお取り扱いはございません。

刺身 元日・大晦日限定

大切なひとときに鮮度抜群のお刺身を

寿司・刺身・お肉のご予約

ご予約締切日 12/25(金)

お渡し日
- 12/30(水) 10:00~18:00
- 12/31(木) 10:00~18:00
- 1/1(金) 10:00~12:00

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま **5%OFF**



数量限定

中とろ、かんぱち、真鯛、ほたてなど人気のネタを
彩り豊かに盛り合わせました。
年末年始の食卓を華やかに彩る8点盛。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

13 お刺身盛合せ 福壽 8点盛 〈本体〉5,980円 (税込6,458円)



数量限定

本まぐろの濃厚な旨みを存分に楽しめる、中とろと
赤身の盛り合わせ。まぐろ好きの方におすすめしたい
年末年始のごちそう。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

15 お刺身盛合せ まぐろづくし 6点盛 〈本体〉5,980円 (税込6,458円)



数量限定

中とろ、ひらめ、あわび、蒸しうになど、
選りすぐりの海の幸を贅沢に盛り合わせました。
新年のお祝いにふさわしい豪華12点盛。

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

14 お刺身盛合せ 慶祝 12点盛 〈本体〉8,980円 (税込9,698円)

ふぐの王様、とらふぐ。

国産とらふぐならではの
上品な旨みと歯ごたえを楽しめる、
年末年始の特別な食卓に
ふさわしい贅沢な一品。

上品な旨みと弾力のある食感が魅力の
国産とらふぐ。
寒い季節のごちそうに、
ご家庭で楽しめるちり鍋セット。



数量限定

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

16 ふぐちり 2~3人前 〈本体〉3,980円 (税込4,298円)



数量限定

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

17 ふぐ刺し 直径25cm 〈本体〉4,580円 (税込4,946円)

きめ細かく柔らかい肉質と
適度な脂のロース肉。
とろける肉の旨味を
お楽しみください。



数量限定

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

18 黒毛和牛ロース肉 すき焼用 400g 〈本体〉3,980円 (税込4,298円)



数量限定

早割特典 11/30(月)までにご予約のお客さま 5%OFF

19 黒毛和牛ロース肉 しゃぶしゃぶ用 400g 〈本体〉3,980円 (税込4,298円)

お申し込みは申込書に個数・お渡し日時、お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
品切れの際はご容赦ください。カタログ掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。

カタログに掲載されている写真はイメージです。お皿や装飾品は商品には含まれません。
都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。

クリスマスケーキのご予約
ご予約締切日 12/14(月)
お渡し日 12/24(木)・25(金)
各日 10:00~18:00

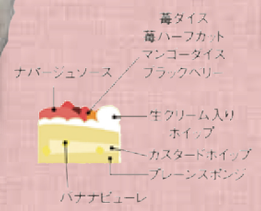
patisserie KIHACHI

patisserie KIHACHI

旬の素材、手作りの製法。
レストランのデザートから生まれたお店、
patisserie KIHACHIは、四季折々の
おいしさをいちばんおいしいときにお届けします。
自由な素材選びと、意外な味の組み合わせ、
さまざまなエッセンスを取り入れた
新しいスイーツを提案します。

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地で
カスタードホイップとバナナピューレをサンド。
天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーを
トッピングし軽く立てたクリームを絞りました。





数量限定

29 patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ
5号（直径約15cm）
〈本体〉3,600円
（税込3,888円）

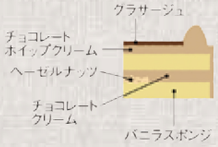
KEN'S CAFE TOKYO

ケンズカフェ東京

2008年から『特選ガトーショコラ』の専門店として
スタートし、数々の賞を受賞。日本で最も手に入りにくい、
最高峰のガトーショコラ専門店として知られている。

チョコレートを知り尽くした氏家シェフが厳選した、
カカオ分65%のベルギーチョコレートを使用した
チョコレートクリームケーキです。





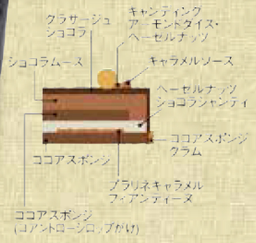
数量限定

30 ケンズカフェ
ショコラ・ノエル
4号（直径約12cm）
〈本体〉3,800円
（税込4,104円）



Hotel Okura Hotel Okura

世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。
ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く
国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルです。



カカオ分の高いチョコレートを使用したショコラムース、
ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを
重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけに
コアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

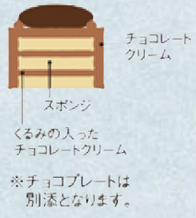
数量限定

31 ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ
4号（直径約12cm）
〈本体〉3,980円
（税込4,298円）

Tops

Tops

1964年、東京赤坂にオープンした
アメリカンスタイルのレストラン
「Tops」のデザート用ケーキが
お持ち帰りのご希望を多くいただき、
その後店頭での販売を始め、
現在に至っております。



※チョコプレートは
別添となります。



クリスマスケーキのご予約
ご予約締切日 12/14(月)
お渡し日 12/24(木)・25(金)
各日 10:00~18:00

くるみの入ったチョコレートクリームを
三層のスポンジでサンドしました。
Topsで一番人気のケーキです。

数量限定

26 トップス
チョコレートケーキ R
縦約6.5cm×横約18cm
〈本体〉2,600円
（税込2,808円）

BOUL' MICH

BOUL' MICH

1973年渋谷公園通りに店舗を構え、現在は銀座に本店を移し
日本の本格的フランス菓子の草分け的存在として知られています。
店主 吉田菊次郎がフランス・パリで研鑽した伝統的なフランス菓子を
基本に新しい創作菓子に挑戦しています。

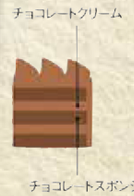


ふんわりしっとりと焼き上げたスポンジに、
ブールミッシュオリジナルのクレーム・シャンティと
新鮮な苺を使用しました。

数量限定

27 ブールミッシュ
クリスマス・苺ショートケーキ
4号（直径約12cm）
〈本体〉4,000円
（税込4,320円）





しっとり焼き上げたチョコレートスポンジに、
なめらかなチョコレートクリームを絞りました。

数量限定

28 ブールミッシュ
クリスマス・ショコラケーキ
4号（直径約12cm）
〈本体〉3,500円
（税込3,780円）

お申し込みは申込書に個数・お渡し日時、お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
品切れの際はご容赦ください。カタログ掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。

カタログに掲載されている写真、断面のイラストはイメージです。お皿や装飾品は商品には含まれません。オーナメントは変更になる場合がございます。
クリスマスケーキは品質保持の為、冷蔵庫に保存の上お早めにお召し上がりください。

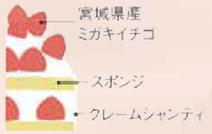
クリスマスケーキのご予約
ご予約締切日 12/14(月)
お渡し日 12/24(木)・25(金)
各日 10:00~18:00



ICHIBIKO
STRAWBERRY CONFECTIONS

ICHIBIKO

宮城県の“ミガキイチゴファーム”から
いちごを直送！ ICHIBIKOは
「いちごそのものの美味しさを、
最高のかたちで届けたい」という
想いから生まれたいちごスイーツ
専門店です。
甘さと酸味のバランスが絶妙な
「食べる宝石ミガキイチゴ」を
ふんだんに使用しています！



宮城県産山元町産の『食べる宝石ミガキイチゴ』で贈る贅沢時間。
口いっぱいに広がる完熟ミガキイチゴの甘さの香り、
甘さを抑えたやさしい生クリームと共に楽しむ至福のケーキ。

数量限定

23 いちびこ 完熟ミガキイチゴの クリスマスショートケーキ
4号（直径約12㎝）
〈本体〉6,000円（税込6,480円）



PATISSERIE FRANÇAISE
Gâteaux de Voyage
ガトー・ド・ボワイヤージュ

Gâteaux de Voyage

はじめて口にする食感・
驚きのある素材の組み合わせ、
手に取って選べる楽しさ・
喜びに溢れ、お客さまの
心に残る「出来事」を演出する
お菓子ブランドです。



シンプルだからこそ素材にこだわった毎年一番人気の
ショートケーキ。北海道産の生クリームをブレンドした
軽やかでコクのあるクレーム・シャンティーイは、
国産苺の甘さや酸味を引き立てます。スポンジ生地には
国産小麦100%の小麦粉〈白金鶴〉を使用し、
しっとりくちどけ良く仕上げました。

数量限定

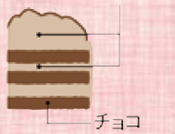
24 ガトー・ド・ボワイヤージュ クリスマス国産苺の ショートケーキ
4号（直径約12㎝）
〈本体〉4,200円（税込4,536円）



国産小麦100%の小麦粉〈白金鶴〉を使用し、
しっとりとくちどけの良いスポンジ生地に
ミルキーな味わいのチョコレートクリームをサンドした、
濃厚な味わいのチョコレートケーキです。

数量限定

25 ガトー・ド・ボワイヤージュ クリスマスチョコレートケーキ
5号（直径約15㎝）
〈本体〉5,000円（税込5,400円）

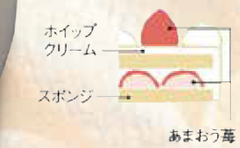


お申し込みは申込書に個数・お渡し日時、お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
品切れの際はご容赦ください。カタログ掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。

Queen's Original Xmas Cake

クリスマスケーキのご予約
ご予約締切日 12/14(月)
お渡し日 12/24(木)・25(金)
各日 10:00~18:00





甘くて大きいあまおう苺を贅沢に使用した、
クイーンズ伊勢丹オリジナルクリスマスケーキです。
絹のようにきめ細かくて柔らかく、しっとりと
口溶けが良いスポンジと、後味がすっきりとした
ホイップクリームで仕上げました。

数量限定

20 クイーンズ伊勢丹オリジナル あまおう苺のXmasケーキ
5号（直径約15㎝）
〈本体〉5,800円（税込6,264円）

数量限定

21 クイーンズ伊勢丹オリジナル あまおう苺のXmasケーキ
4号（直径約12㎝）
〈本体〉4,800円（税込5,184円）

ダークチョコとミルクチョコを使用した
チョコレートムースは甘さの中にもビターな
味わいが感じられます。
ココアパウダーだけを使用したスポンジです。



数量限定

22 クイーンズ伊勢丹オリジナル Xmasチョコレートケーキ
4号（直径約12㎝）
〈本体〉4,800円（税込5,184円）

カタログに掲載されている写真、断面のイラストはイメージです。お皿や装飾品は商品には含まれません。オーナメントは変更になる場合がございます。
クリスマスケーキは品質保持の為、冷蔵庫に保存の上お早めにお召し上がりください。