

二〇二五年  
金剛の

おせち



縁起の良い八角重に、  
華やかなお祝い料理を  
詰め合わせました。  
伝統が息づく和のおせちで、  
新年をお迎えくださいませ。

※写真は3人前です

[割烹金剛]  
おせち三段重

3人前 30,000円 [限定 150]

お重サイズ(約)：20.5×20.5×高 5.4cm×3段

[割烹金剛]  
おせち四段重

5人前 40,000円 [限定 50]

お重サイズ(約)：20.5×20.5×高 5.4cm×4段

[ご予約・お受取り]  
割烹金剛(八戸市鷹匠小路18 金剛ビル4F)

☎ 0120-265-055

[素材礼讃丹念]  
至福の酒肴おせち

2人前 16,000円 [限定 100] ※おせちのみ

●おせち+てっさ2皿

2人前 22,000円 [限定数あり]

※おせち+てっさ1皿の場合は 19,500円です。  
お重サイズ(約)：19.1×19.1×高 5.7cm×2段

[ご予約・お受取り] 素材礼讃丹念(金剛ビル1F)

☎ 0178-45-2812



定番のおせち料理に、祝いの酒肴を  
詰め合わせた華やかな二段重です。  
「福」を呼ぶてっさ付きもごさります。

海鮮料理をメインに、  
お祝いの品々をふんだんに盛り込んだ、  
港町八戸ならではの年越し料理です。

[魚食家きんき]  
海鮮招福二段重

3人前 18,000円 [限定 80]

お重サイズ(約)：20.8×20.8×高 5.7cm×2段

[ご予約・お受取り] 魚食家きんき(金剛ビル3F)

☎ 0178-44-6787



ご予約は各店舗にて  
承っております

ご予約締切日

全店2024年12月25日(水) 全店2024年12月31日(火) 10:00~13:00

お受取り日時

※商品は数量限定となっております。お早めにご予約ください。 ※掲載画像の商品は、内容・仕様・パッケージが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※表示価格は全て税込価格です。

鮭・日本料理 ぼてじゅう



年末年始はぼてじゅうのおせちで! 12月31日引渡し当日は混雑が予想されます。代金は前日迄にお支払い頂ければ幸いです。当日スムーズにお渡しできるよう引換券をお渡します。

お品書き

- 一段重 12,960円
- 二段重 25,920円
- 三段重 38,880円
- 四段重 51,840円
- 五段重 64,800円
- オードブル 16,200円

おせち限定  
300個

予約締切 12月23日[月] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-45-3765 🚗 配達あり(660円)

八戸市鷹匠小路4-3

# おせち特集

- 2025 -

well recommend osechi

割烹・人気店のおせちから  
洋風・オードブルまで、  
多彩なおせちが揃いました



※金額は全て税込価格です

おはな



※写真はイメージです

新春を彩る「おはな」のおせち。幅広い年齢層に喜ばれるメニューでお届けします。一段重[6.5寸]×2段分以上、4、5名様用です。お子様用、からあげのご注文も承っております。お早めのご予約お待ちしております。

お品書き

- 特製おせち(4~5人前) 25,000円
- お刺身盛合せ (2人前)4,000円~ (3人前)~5,800円~

おせち限定  
50個

予約締切 12月25日[水] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-72-4561 🕒 10:00~12:00 | 店舗にて受け渡し

八戸市十三日町27

割烹 萬鱗



遠方の方には12月31日着で発送いたします。ご好評につき毎年完売が続いておりますのでお早めのご予約をおすすめします。

お品書き

- おせち風オードブル 4名様向け 20,000円
- 二段重 2-3名様向け 33,000円
- 三段重 3-4名様向け 48,000円
- 四段重 4-5名様向け 74,000円
- お一人様用おせち~梅~ 12,000円

おせち限定  
300人前

予約締切 12月25日[水] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-24-1021 🕒 10:00~13:00 | 店舗にて受け渡し

八戸市柏崎一丁目1-41

SAWAUCHI Deli&Restaurant



※盛付けはイメージ

サワウチ特製の南部高原豚のハムやパテがぎっしりと詰まった洋風おせち一段重です。八戸ワインとセットでもお楽しみいただけます。

お品書き

- おせち一段重 8,000円
- おせち&八戸ワイン(赤or白) 10,000円
- 自家製ハムと八戸ワイン(赤or白)のギフトセット 5,000円

おせち限定  
50個

予約締切 12月26日[木] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-22-7638 🚗 配達あり(1,100円)

八戸市麹家一丁目1-1

魚とごはんの旨い店 いちば亭



本おせちは市場ならではの大きくて新鮮な食材を、料理長が丹精込めて作り上げた自身ある逸品です。重の大きさも9寸(27cm)と大きくご家族で美味しく食べ応えあるおせちです。

お品書き

- 完全手作り! 本格海鮮おせち二段重 30,000円

おせち限定  
60個

予約締切 12月26日[木] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-28-8748 🕒 11:00~17:00 | 2階にて受け渡し

八戸市大字河原木字神才22-2 八食センター厨スタジオM1F

# 八戸プラザホテル

※写真は一番人気  
和洋中おせち三段重です



料理人が自信を持ってお作りする自慢のオリジナルおせち料理。厳選した新鮮な食材を使い、一つ一つに想いを込めて丹念に仕上げます。特別な一年の初めは八戸プラザホテルのおせちで。※HPからも購入できます。

**お品書き**

- 和洋中三段宝箱 42,000円
  - 和洋中おせち三段重 28,000円
  - 洋中オードブル 12,000円
  - お寿司A 13,000円
  - お寿司B 10,000円
- ※八戸プラザホテル商品券使用できます。

予約締切 12月20日[金] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-44-3123 市内配達無料 11:00~16:00 | 受け渡し  
八戸市柏崎一丁目6-6

# 割烹 銀波



※写真は三段重です。

1946年創業より培った伝統の技法と、最新の調理技術を使い、青森県産食材を中心に一つ一つ丁寧に作ったおせち料理をご賞味ください。二段重は2~3人用と1人用をご用意しております。予約定数になり次第終了。

**お品書き**

- 三段重(4人~5人用) 45,000円
- 二段重(2人~3人用) 33,000円
- お1人用 二段重 16,200円

各限定  
50個

予約締切 12月23日[月] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-22-2426 市内配達無料 16:00 | 店頭にて受け渡し  
八戸市岩泉町7

# 兆蘭

※写真はイメージです。



やま文グループがお作りするお節三段重です。浜ならではの新鮮なお刺身盛り合わせをはじめ、新春の足音を当店のお節でお迎え下さい。※店舗受取のお客様お酒1本サービス。ご予約お待ちしております。

**お品書き**

- 和中華料理四段重 30,000円

おせち限定  
60個

予約締切 12月22日[日] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0120-033-998 市内無料配達あり  
八戸市湊高台三丁目1-16

# 八戸パークホテル

※写真は和洋中  
厳選二段重です



厳選された旬の食材を使用し、職人の技が光る一品です。家族や友人との新年の祝い事に、新たな幕開けをおせちとともに迎えましょう。ご来館受取のお客様に限り、おせち料理1つご注文ごとに500円パークホテル飲食券プレゼント。

**お品書き**

- 和風おせち一段重 14,580円
- 中国おせち一段重 14,580円
- 和中華料理二段重 27,000円
- 和風特選三段重 39,960円
- 和洋中厳選三段重 51,300円

予約締切 12月25日[水] 店舗受取 12月30日[月]・31日[火]

店舗情報 ☎0178-43-1111 市内配達無料 14:00 | 16:00 | 受け渡し  
八戸市吹上一丁目15-90

# 中華のご馳走屋



看板メニュー「たけしのエビチリ」をメインに全8品! お子様からご年配の方まで楽しめるよう、辛い料理で構成。数量限定のため、ご予約はお早めに! 電話予約受付時間 11:00~15:00。

**お品書き**

- 中華屋オードブルM(2~3名様用) 5,400円
- 中華屋オードブルL(4~5名様用) 8,600円
- 年末限定 エビチリパック 1,980円

各限定  
50個

予約締切 12月26日[木] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-41-2399 12:00~18:00 | 店舗にて受け渡し  
八戸市南畑家二丁目26-13

# いとをかし



一つ一つ心を込めて手作りの味をご賞味ください。今年はひとり用御節もご用意しました。他に握り寿司も承っております。握り寿司4,500円。ご予約お待ちしております。

**お品書き**

- 長6.5寸 御節 45,000円
- 新春祝寿司(40貫) 11,000円 (60貫) 16,000円

各限定  
30個

予約締切 12月28日[土] 店舗受取 12月31日[火]

店舗情報 ☎0178-38-3373 12:00~15:00 | 店舗にて受け渡し  
八戸市六日町23-1 M亀井ビル1F

# 冬のお持ち帰り料理

2人前より承ります  
前日12時まで要予約



うな重〈松〉



季節のお料理と  
いくらと紅鮭のご飯  
5,400円 (税込 5,832円)

炭火焼き  
国産活うなぎ

うな重 〈松〉 国産活うなぎ 1本使用  
4,400円 (税込 4,752円)  
〈鶴〉 国産活うなぎ 3/4本使用  
3,800円 (税込 4,104円)

う巻玉子 国産活うなぎ 1本使用  
1本 4,400円 (税込 4,752円)

肝焼 1本 500円 (税込 540円)



うなぎ二段弁当 国産活うなぎ  
半身使用  
4,700円 (税込 5,076円)



うなぎ棒寿司  
1本 4,400円 (税込 4,752円)



二段弁当  
3,000円 (税込 3,240円)



六升弁当  
2,000円 (税込 2,160円)



県産牛ステーキ二段弁当  
4,700円 (税込 5,076円)



八戸前沖さば棒寿司  
1本 2,500円 (税込 2,700円)



お造り盛合せ  
1人前 3,000円〜  
(税込 3,240円〜)

お持ち帰り料理の  
お弁当の受け  
年内は  
12/21(土)まで  
年始は  
1/10(金)より

## 下関・九州のとらふぐ

2人前より承ります  
前日まで要予約



てつき 銀波特製ポン酢・薬味付き  
1人前 3,500円 (税込 3,780円)  
てっちり 銀波特製ポン酢・薬味付き  
1人前 3,300円 (税込 3,564円)  
ふぐ唐揚  
5貫 2,200円 (税込 2,376円)

## 新郷村 銀の鴨

2人前より承ります  
前日まで要予約



柔らかくジューシーな  
身質の『銀の鴨』。  
風味豊かな鴨肉の  
旨味をお鍋でどうぞ

鴨鍋  
銀の鴨 100g・  
野菜・たれ付き  
1人前 2,800円  
(税込 3,024円)

鍋料理のご注文は 12/25(水) まで、お引渡しは 12/31(火) まで承ります。



写真は 10,000円 (税込 10,800円)

法事用折詰承ります  
5,000円〜 (税込 5,400円〜)

### 店頭お受け渡し

〈時間〉 11時〜18時

### 配達のご案内

〈時間〉 11時〜18時  
〈受付〉 ご利用前日の12時迄  
〈地域〉 南郷地区除く八戸市内  
三八五交通がお届けいたします  
〈料金〉 商品代金 + 配達料 640円  
【現金でのお取り扱いのみ】

「八戸の旬」を愉しむ

銀波

0178(22)2426

ご注文受付 10:00〜18:00 日・祝日休  
八戸市岩泉町7 <http://www.ginpa.jp/>