

令和6年
Odakyu OX
特選

家族で楽しむ伝統の味
豊富に取り揃えました。

おせち

Odakyu OX

Odakyu OX オリジナル 和風三段
※写真はイメージです。

ご予約はお早めに

11月30日(木)まで **ご予約特典**



**OPカード会員さま限定
ポイントプレゼント**

早割予約
ポイント
プレゼント

パンフレット内の左のマークが付いている下記商品が対象です。

対象商品:H-101・102・103・104・105・117・118・119・120・123

ご注文の流れ

①商品を選ぶ

本パンフレット内より
ご希望の商品をお選び
いただき **青い文字の申込書**
に必要事項を
記入してください。

②サービスカウンターで予約する

ご予約締め切り日・お渡し日
をご確認の上、各店舗の
サービスカウンターにて
ご予約ください。お支払いは
ご予約時をお願いいたします。

③店頭お渡し/配送にてお届け

12月31日(日)に【お客さま控え】
をご持参いただき、商品をお受け
取りください。配送の場合は
12月31日(日)にお届けいたします。
※お届け時間のご指定は
お受けできません。

※電話・インターネットでのご予約は承っておりませんのでご了承ください。

※ご予約の承りについては、サービスカウンター受付時間内とさせていただきます。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

※商品の性質上、キャンセル・お取り替え・返品はご容赦ください。

ご予約申込書について

申込書に必要事項をご記入の上、
各店舗のサービスカウンターにてご予約ください。

おせちは、**青い文字の申込書**をご使用ください。

ご予約締め切り日について

12月20日(水)まで

※H-123 おせち詰合せ ディズニーは12月15日(金)までとなります。

お渡し場所・配送について

【店頭お渡し用のおせち料理】は、サービスカウンターにて、12月31日(日)午後1時よりお渡しとなります。

【配送用のおせち料理】は、12月31日(日)にお届けいたします。(配送料は本体価格に含まれております。)

おせち料理の配送可能地域は、東京都(離島を除く)・神奈川県のみとなりますので予めご了承ください。

●青い文字の申込書にご記入の上、係員までお申し付けください。●申込書のお客さま控えを必ずお受け取りください。●お支払いは商品ご予約時をお願いいたします。
●電話・インターネットでのご予約は承っておりませんのでご了承ください。●数に限りがございますのでお早めにご予約ください。なお、品切れの場合はご容赦ください。
●おせち料理は季節商品につき、内容、重箱につきましては、一部変更になることがございますので予めご了承ください。●写真はイメージです。

Odakyu OX 店舗リスト

●代々木上原店 ☎03-5790-5151	●向ヶ丘遊園店 ☎044-922-5177	●玉川学園店 ☎042-726-3311	●渋谷店 ☎0463-87-8011
●梅ヶ丘店 ☎03-5451-3505	●生田店 ☎044-931-5557	●相模大野店 ☎042-767-1600	●小田原店 ☎0465-23-3131
●経堂店 ☎03-3439-8181	●読売ランド店 ☎044-966-8111	●相模原店 ☎042-744-1234	●南林間店 ☎046-278-2201
●千歳船橋店 ☎03-3425-1051	●万福寺店 ☎044-967-1828	●相武台店 ☎046-252-0111	●大和店 ☎046-261-3146
●祖師谷店 ☎03-3416-2251	●栗平店 ☎044-987-1977	●座間店 ☎046-255-2601	●長後店 ☎0466-44-5250
●成城店 ☎03-3483-1101	●新百合ヶ丘店 ☎044-965-3000	●伊勢原店 ☎0463-91-4500	●江ノ島店 ☎0466-34-3456
●狛江店 ☎03-3488-1811	●鶴川店 ☎042-708-0377	●秦野店 ☎0463-81-1100	●三鷹台店 ☎0422-45-2171

たん熊北店
曳き舟で有名な京都・四条高瀬川のほとりに昭和3年創業。京料理を代表すると言っても過言ではない店として全国にその名を馳せています。



伝統的なおせち料理を多種多様に盛り付けました。素材にもこだわり、多くの厳選した国産材料を使用しています。味付けは上品なうす味に仕上げています。

早割予約
ポイント
プレゼント
OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-102 和風二段
外寸：縦200mm×横200mm×高さ60mm（一段重あたり）
本体価格 **37,000円** (税込価格 39,960円)
店頭お渡し 受付締切：12月20日（水）
お渡し日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月1日（月）

台数
限定

早割予約
ポイント
プレゼント
OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-103 和風一段
外寸：縦200mm×横200mm×高さ60mm
本体価格 **14,000円** (税込価格 15,120円)
店頭お渡し 受付締切：12月20日（水）
お渡し日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月1日（月）

台数
限定

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

「伊達巻」「黒豆」「数の子」など、お正月に欠かせない料理に「ローストビーフ」を加えた、なだ万のお正月料理。伝統の味と新しい味、あわせてお楽しみください。

H-105 正月料理「楽正月」
外寸：縦222mm×横222mm×高さ54mm
本体価格 **14,000円** (税込価格 15,120円)
店頭お渡し 受付締切：12月20日（水）
お渡し日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月1日（月）

台数
限定

日本料理なだ万
「老舗はいつも新しい」を理念に、天保元年（1830年）創業以来、代々受け継がれてきた伝統を守りながらも、時代の流れに合わせた味を追求し続けております。

横浜ロイヤル
パークホテル
日本有数の超高層ビルである横浜ランドマークタワーの上層部を占めるホテルです。

H-106 和洋中おせち三段重
外寸：縦171mm×横171mm×高さ50mm（一段重あたり）
本体価格 **20,000円** (税込価格 21,600円)
店頭お渡し 受付締切：12月20日（水）
お渡し日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月1日（月）

新登場



早割予約
ポイント
プレゼント
OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-104 おせち重詰和風二段
外寸：縦227mm×横227mm×高さ55mm（一段重あたり）
本体価格 **42,000円** (税込価格 45,360円)
店頭お渡し 受付締切：12月20日（水）
お渡し日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月1日（月）

台数
限定

日本料理「なだ万」が吟味し、心を込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。



壹の重

味付数の子、梅花こんにゃく、小田原蒲鉾、味付ロブスター、丹波篠山産丹波黒豆煮、酢蛸、スモークサーモントラウトフラワー、笹巻団子、こはだ栗漬、甘露いもレモン煮、殻付あわび煮

貳の重

京都山城産筍にしめ、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、祝海老、田作り、京都水尾産柚子入り生酢、てり焼き帆立、白梅餅、紅梅餅、若桃シロップ漬、安納芋の栗きんとん、豚肉の昆布巻、かつお大根梅肉和え、

参の重

松前漬、市松玉子、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、小鯛の酢漬、菓子くるみ、とりのテリース、いかの魚卵和え、かに爪みりん漬、きんとん飾り、田舎金時豆、ぶりの照り焼き

参の重

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+1000
ポイントプレゼント

H-101 和風三段
外寸：縦190mm×横190mm×高さ54mm（一段重あたり）
本体価格 **22,000円** (税込価格 23,760円)
宅配お届け 受付締切：12月20日（水）
お届け日：12月31日（日）
冷蔵 消費期限：2024年1月2日（火）

Odakyu OX
オリジナル
おせち

貳の重



壹の重

小田原蒲鉾、丹波篠山産丹波黒豆煮、京都山城産筍にしめなど厳選吟味した食材を贅沢に盛り込んだ味覚の宝庫を彩り豊かに詰め合わせました。

厳選吟味した素材で丹精込めて作りました。



【京都水尾産柚子入り生酢】
京都水尾産の柚子を使用。接木をせずに実生の柚子木のみでの栽培にこだわり、水尾は日本の柚子発祥の地のひとつとされています。手間ひまかけ育てたからこそ、その香り豊かな一品です。

【京都山城産筍にしめ】
京都山城産のたけのこは「白子たけのこ」といわれ、身は非常に柔らかく皮は黄金色のように輝き、えぐみがなくアクが少ない一品です。

【安納芋の栗きんとん】
鹿児島県種子島産安納芋を100%使用し、熊本県産の栗と合わせました。クリームのようになめらかな食感です。

【丹波篠山産丹波黒豆煮】
丹波篠山産の色・艶・形の良い黒豆を使用。ふくらみ柔らかくなるまでじっくりと炊き上げ、丁寧に仕上げました。まさに、備えるように、との願いを込めて。

【小田原蒲鉾】
神奈川県小田原特有の蒸しかまぼこの製法を用いて、グチ、タラを主原料に、きめ細かくしなやかな弾力の備わった、のど越しが特徴の小田原かまぼこです。原料、塩にもこだわり、水は箱根連山の湧き水を使用し、保存料、合成着色料は一切使用していないこだわりのかまぼこです。

保存方法：要冷蔵10℃以下
※冷蔵でのお渡し・お届けとなります。

店頭お渡し 店頭の
お渡しとなります。

※全ての商品は数に限りがございますので予めご了承ください。

保存方法：要冷蔵10℃以下
※冷蔵でのお渡し・お届けとなります。

宅配お届け 宅配便でのお届けとなります。
※お届けは東京都（離島を除く）・神奈川県のみ配送を承ります。

※全ての商品は数に限りがございますので予めご了承ください。

京都二条寺にあるおぼんざいの
お店「三千院の里」と、京都・西院にある
欧風レストラン「マノワール」。

三千院の里&マノワール

三千院の里とマノワールのコラボおせちです。

H-111 三千院の里&マノワール 和風個食と洋風オードブル

外寸：個食 縦159mm×横159mm×高さ50mm
オードブル 縦159mm×横318mm×高さ50mm

本体
価格 **15,500円**(税込価格 16,740円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



京都二条寺にあるおぼんざいの
お店「三千院の里」。

三千院の里

同じお料理がお一人さまに一折ずつの2客組、
取り分ける手間もなくすぐにお召し上がりいただけます。

H-112 三千院の里 和風一人折二客組

外寸：縦157mm×横207mm×高さ48mm

本体
価格 **11,000円**(税込価格 11,880円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



日本初のハイアットホテルとして、1980年に誕生して以来、
多くのお客様さまより高い評価を得ているホテルです。

ハイアットリージェンシー 東京



歴史と伝統が培われたホテルならではの
魅力を詰め合わせました。
新年を彩る華やかなおせちをご賞味ください。

H-113 和洋中三段

外寸：縦214mm×横214mm×高さ57mm (一段重あたり)

本体
価格 **38,500円**(税込価格 41,580円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



H-114 和洋二段

外寸：縦214mm×横214mm×高さ57mm (一段重あたり)

本体
価格 **28,500円**(税込価格 30,780円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



料亭の味をお手軽にお楽しみいただける
和風三段重です。

H-107 和風三段

外寸：縦215mm×横215mm×高さ62mm (一段重あたり)

本体
価格 **22,000円**(税込価格 23,760円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



和風二段重に洋風一段を加えた、
お子さまにもお楽しみいただける三段重です。

H-108 和洋三段

外寸：縦215mm×横215mm×高さ62mm (一段重あたり)

本体
価格 **22,000円**(税込価格 23,760円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



盛り付けの美、色彩の美にこだわった濱登久の一段重。
見た目も美しい京の雅を堪能いただけるお重です。

H-110 和風一段

外寸：縦215mm×横215mm×高さ62mm

本体
価格 **11,000円**(税込価格 11,880円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)



鰯の柚庵焼き、牛肉の味噌漬け焼きなど、
京料亭の逸品を加えた華やかな二段重です。

H-109 和風二段

外寸：縦215mm×横215mm×高さ62mm (一段重あたり)

本体
価格 **16,500円**(税込価格 17,820円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：
2024年1月1日(月)

濱登久

京は洛西、御室妙心寺近くに館を構え、京の伝統を今に伝える「京料理 濱登久」。
伝統とモダンを融合させた、こだわりの料理をお楽しみいただけます。

主原料国内産の素材にこだわり、
良質な美味しさや食感を生かす調理法に
工夫を凝らしました。

石井食品

特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を
使用せず、小麦を使わないで醸造した醤油などで仕上げました。
※美味しさをそのままお届けするため、
一部商品は個包装でのお届けとなります。



早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-120 食物アレルギー配慮おせち のぞみ
外寸：縦167mm×横167mm×高さ56mm (一段重あたり)

台数
限定

本体
価格 **18,519円**(税込価格 20,001円)

宅配お届け 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月2日(火)
お届け日：12月31日(日)

めでたきのいわれのある1品1品を新年のだんらんでお楽しみください。
煮しめは自社工場で鯉節から丁寧にだしをとって炊き上げた逸品です。
※美味しさをそのままお届けするため、一部商品は個包装でのお届けとなります。



早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-119 豊春
外寸：縦199mm×横199mm×高さ60mm (一段重あたり)

台数
限定

本体
価格 **16,667円**(税込価格 18,001円)

宅配お届け 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月2日(火)
お届け日：12月31日(日)



スパイスグリルチキンやビーフシチューなど、五島軒の
世界観をお重の中で表現しました。りんごのきんとんは
アップルパイをイメージしてシナモンをまぶしています。

H-115 洋風おせち一段重

外寸：縦199mm×横261mm×高さ50mm

本体
価格 **13,000円**(税込価格 14,040円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：2024年1月1日(月)

五島軒

美味求心の想いを受け継ぐ老舗の洋食レストラン。
明治・大正の香りを伝える伝統あるレストラン
として今なお高い人気があります。

古くから多くの観光客で賑わう錦市場。
そんな活気あふれる京都の台所に店を構える
野村佃煮が、「おばんざいおせち」をお届けします。

野村佃煮

吟味した素材の味を生かしながら京料理の伝統を守り、
上品で豊かに仕立てました。4〜5名さま分の豪華な内容です。



H-122 慶賀
外寸：190mm×190mm×46mm (一段重あたり)

本体
価格 **28,000円**(税込価格 30,240円)

宅配お届け 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月2日(火)
お届け日：12月31日(日)

年末をオードブルで、年始を和風おせち重で祝うおせちです。



H-121 ゆく年くる年
外寸：和風おせち135mm×135mm×49mm オードブル135mm×270mm×49mm

本体
価格 **13,000円**(税込価格 14,040円)

宅配お届け 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月2日(火)
お届け日：12月31日(日)

広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち。譚シェフ
こだわりの4度焼きした特製チャーシューをはじめ、エビチリ、
大西洋鮭の唐揚げリンゴ酢風味など、見た目と味わいで
赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただけます。

H-116 中華おせち一段重

外寸：縦199mm×横261mm×高さ50mm

本体
価格 **13,500円**(税込価格 14,580円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水)
お渡し日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：2024年1月1日(月)



赤坂璃宮

譚(たん)シェフが代表を務める広東料理の
中華レストラン。日本山海の幸を四季折々の味で
表現し、焼物や海鮮料理を看板メニューにしています。

時代とともに進化しつつも、大切な伝統と文化を
守っております。食材には吟味を重ね、お正月に
相応しい彩り豊かなお重詰を製造しております。

紀文食品



© Disney

ディズニーキャラクターいっぱい、
大人もお子さまもお楽しみいただけるお重です。

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

台数
限定

H-123 おせち詰合せ ディズニー
外寸：縦165mm×横165mm×高さ49mm (一段重あたり)

本体
価格 **10,000円**(税込価格 10,800円)

宅配お届け 受付締切：12月15日(金)
お届け日：12月31日(日)

冷蔵 消費期限：2024年1月2日(火)

「だし」にこだわり調理しました。
吟味した鰯節よりとっただしを
贅沢に使い、丁寧に仕上げ
ておりますので、本格的な味が
ご家庭でご賞味いただけます。

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-118 和の華二段重

外寸：縦196mm×横287mm×高さ53mm (一段重あたり)

本体
価格 **24,000円**(税込価格 25,920円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月1日(月)
お渡し日：12月31日(日)



吟味を重ねた鰯かれ節だしを贅沢に使用した煮物を中心に、彩り豊かに
詰め合わせた和風おせちです。

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員様限定
+500
ポイントプレゼント

H-117 和の華一段重

外寸：縦196mm×横287mm×高さ53mm

本体
価格 **12,000円**(税込価格 12,960円)

店頭お渡し 受付締切：12月20日(水) 冷蔵 消費期限：2024年1月1日(月)
お渡し日：12月31日(日)



台数
限定

にんべん

1699年の創業以来、鯉節専門店として
「だし」にこだわった商品を作り続けています。