

Odakyu OX

令和9年
Odakyu OX
特選

おせち

家族で楽しむ伝統の味を豊富に取り揃えました。



京・料亭わらびの里
和風料亭おせち三段重
※写真はイメージです。

ご予約締め切り日

店 舗 お 渡 し

おせちお申し込みについて

宅配用おせちのお取り扱いはありません

ご予約締め切り日

12月20日(日)まで

お渡し日時・場所

12月31日(木)

各店舗サービスカウンター

※午後1時より
お渡しとなります。

各種、数に限りがございますので、品切れの際はご容赦願います。

11月30日(月)まで **OPカード会員さま限定**
ご予約特典 ポイントプレゼント



パンフレット内の右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 / H-102 / H-103 / H-104

早割予約
ポイント
プレゼント

※OPポイントは、現金・OPクレジットカード・PASMOなどの電子マネー・バーコード決済でのお支払いでポイントが貯まります。他社クレジットカードでのお支払いではポイントが付きません(累計買上金額は加算されます)。

ご予約方法

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。

※商品の性質上、**キャンセル・お取り替え・ご返品**はご容赦ください。

※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いただくか、Odakyu OX ホームページをご覧ください。

ご予約からお渡しまで

① 商品を選ぶ

本パンフレットよりご希望の商品をお選びいただき、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にお願いいたします。

③ 店頭お渡し

ご指定日に【お客さま控え】をお持ちいただき、商品をお受け取りください。

●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にお願いいたします。
●おせち料理の内容、重箱は季節商品につき、一部変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください。

【ご注意】おせち料理各種は店舗でのお渡しのみとなります。

Foods Entertainment



●代々木上原店 ☎ 03-5790-5151
●梅ヶ丘店 ☎ 03-5451-3505
●経堂店 ☎ 03-3439-8181
●千歳船橋店 ☎ 03-3425-1051
●祖師谷店 ☎ 03-3416-2251
●成城店 ☎ 03-3483-1101
●狛江店 ☎ 03-3488-1811
●向ヶ丘遊園店 ☎ 044-922-5177
●生田店 ☎ 044-931-5557
●読売ランド店 ☎ 044-966-8111

●万福寺店 ☎ 044-967-1828
●栗平店 ☎ 044-987-1977
●新百合ヶ丘店 ☎ 044-965-3000
●鶴川店 ☎ 042-708-0377
●玉川学園店 ☎ 042-726-3311
●相模大野店 ☎ 042-767-1600
●相模原店 ☎ 042-744-1234
●相武台店 ☎ 046-252-0111
●座間店 ☎ 046-255-2601
●愛甲石田店 ☎ 046-247-5115

●伊勢原店 ☎ 0463-91-4500
●秦野店 ☎ 0463-81-1100
●渋沢店 ☎ 0463-87-8011
●小田原店 ☎ 0465-23-3131
●南林間店 ☎ 046-278-2201
●大和店 ☎ 046-261-3146
●長後店 ☎ 0466-44-5250
●三鷹台店 ☎ 0422-45-2171

安政三年（1856年）創業。世界遺産・下鴨神社のほとりに佇む老舗料亭です。

下鴨茶寮

色とりどりの品目に心躍る、華やかな和の三段重。
厳選された食材を多彩に敷き詰めた、見た目も華やかな、
下鴨茶寮で毎年最もご支持いただいている
和の三段おせちです。

H-104 和三段

外寸:縦209mm×横209mm×高さ52mm（一段重あたり）

本体価格 **37,000円** (参考税込価格 39,960円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員さま限定
+1000
ポイントプレゼント



和風二段重に
洋風一段を加えた、
お子さまにも
楽しんでいただける
三段重です。



H-105 和洋三段

外寸:縦203mm×横203mm×高さ57mm（一段重あたり）

本体価格 **25,000円** (参考税込価格 27,000円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

H-106 和風二段

外寸:
縦203mm×横203mm×高さ57mm
（一段重あたり）

本体価格 **18,000円**
(参考税込価格 19,440円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)



H-107 和風一段

外寸:縦215mm×横215mm×高さ62mm

本体価格 **12,000円** (参考税込価格 12,960円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)



H-108

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 **16,500円** (参考税込価格 17,820円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)



H-109

三千院の里
和風個食おせち二客組

外寸:縦157mm×横207mm×高さ46mm

本体価格 **11,000円** (参考税込価格 11,880円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)



H-110

洋風オードブル
一段重

外寸:縦176mm×横233mm×高さ45mm

本体価格 **12,800円** (参考税込価格 13,824円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

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。



H-111

中華オードブル
一段重

外寸:縦199mm×横261mm×高さ50mm

本体価格 **14,800円** (参考税込価格 15,984円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

明治・大正の香りを伝える
伝統ある老舗レストラン。

五島軒

京都・祇園の割烹料理店「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

壹の重

海老艶煮、寿厚焼き玉子、焼蟹酢漬、鮑旨煮、チキンマリネ、ズワイ蟹甘酢和え、鮭柚庵焼、いくら、豚角煮、棒鯨旨煮、栗きんとん、穴子八幡巻

貳の重

鯖柚庵焼、とび子、穂付筍土佐煮、福豆葡萄煮（金箔）、帆立柚子明太、椎茸旨煮、サーモンマリネ、黄金烏賊、海老沢煮、柚子かぶら、三色信田巻、蛸桜煮、田作り照煮、六方さつま芋、挽り梅人参、北欧サラダ、一口焼き湯葉

参の重

祝い数の子、紅白錦糸巻、きんぴらごぼう、帆立貝旨煮、くらげ酢、金粉羊羹、笹よもぎ餅、こはだ栗漬、クリームチーズ南瓜寄せ、御所杏子、合鴨ロース、ドライマトワイン煮、花巻蒲鉾、紅鯉昆布巻、紅白蒲鉾

貳の重



早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員さま限定
+1000
ポイントプレゼント

H-101

京・料亭わらびの里
和風料亭おせち三段重

外寸:
縦189mm×横189mm×高さ54mm（一段重あたり）

本体価格 **21,000円** (参考税込価格 22,680円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

伝統的なおせち料理を多種多彩に盛りつけました。

素材にもこだわり、多くの厳選した国産材料を使用。（黒豆、車海老、鰻、鯛、蛸、牛肉、帆立貝、椎茸、くわい、筍など）

味付けは、自社工場でやさしいうす味に仕上げました。



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 **40,000円** (参考税込価格 43,200円)

早割予約
ポイント
プレゼント

OPカード会員さま限定
+500
ポイントプレゼント

消費期限: 2027年1月1日(金)

受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)



H-103

和風一段

外寸:縦170mm×横170mm×高さ60mm

本体価格 **13,500円** (参考税込価格 14,580円)

消費期限: 2027年1月1日(金) | 受付締切: 12月20日(日) | お渡し日: 12月31日(木)

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
静か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。

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。