

「2027 年 小田急 おせち料理」 9 月 20 日（日）からご予約承り

～ EC サイトでは、11 月 30 日（月）まで〈早期承り特典〉で全品送料無料！ ～

小田急百貨店では、9 月 20 日（日）より EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて「おせち料理」のご予約を承ります。

今年は名店や人気料理人による新規おせちのほか、近年需要が高まる冷凍おせちや少人数向けおせちを拡充。さらに、小田急グループならではの強みを生かし、箱根や湘南エリアの名店・老舗によるおせちも豊富に取りそろえ、多様化する年末年始のニーズにお応えします。

「2027 年 小田急 おせち料理」ご予約承りについて

【承り期間】

■ EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」

9 月 20 日（日）10 時～12 月 25 日（金）7 時

URL：

https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/osechi?utm_source=corp&utm_medium=web&utm_campaign=PR

※EC サイト限定の「早期承り特典」として 11 月 30 日（月）までのご注文は〈全品送料無料〉です。

（一部送料込みのお品物がございます。）

※EC サイトでのご注文のお品物は、配送でのお届けのみとなります。

※9 月 1 日（火）から WEB 限定おせちを先行販売しています。

■ ご来店

新宿店：10 月 14 日（水）～12 月 25 日（金）

町田店：10 月 13 日（火）～12 月 25 日（金）

小田急百貨店ふじさわ：10 月 14 日（水）～12 月 22 日（火）

※その他、お電話で注文も承ります。詳しくはホームページをご確認ください。

URL：<http://www.odakyu-dept.co.jp/>

【展開数】

・おせち料理：約 350 種（オンライン限定約 70 種含む） 年越し・迎春の味：34 種



<新登場の注目のおせち>

バイヤーおすすめの今年新登場の注目のおせちを紹介します。

①



②



③



④



① **新登場** 鎌倉『空花』空花おせち 二段重（5 人前/18.5×18.5cm）67,000 円

四季の移ろいと自然の恵みを感じられる身体に優しい日本料理をご提供しています。虎ノ門店は有名グルメガイドで 5 年連続一つ星を獲得。自然と寄り添い、心をほぐく料理で、忘れられいひとときをお楽しみください。

② **新登場** 銀座『和久多』和風おせち料理 一段重（2 人前/19.8×19.8cm）49,800 円

山海の旬の食材を厳選し、出汁・火入れ・香りにこだわる伝統的かつ繊細な懐石料理が味わえる銀座の日本料理店。一品一品に丹精込めて、丁寧に仕立てた自信作をご堪能ください。

③ **新登場** 『京懐石 美濃吉本店 竹茂楼』 おせち料理 二段重 (40 品目) (3~4 人前/20.4×20.4cm) 86,400 円

創業 310 周年の節目を迎える『京懐石 美濃吉本店 竹茂楼』。受け継がれてきた京料理の技と美意識を余すことなく詰め込んだ格別のおせち。吟味を重ねた食材を一品一品丁寧に仕立て、新春の祝い膳にふさわしい雅やかな味わいに。

④ **新登場** 『中国名菜 孫』 中華おせち料理 二段重 (2~3 人前/20.1×20.1cm) 35,100 円

25 歳にして中国料理最高位「特級厨师」の資格を取得。本場中国の伝統技術をベースに、日本の四季折々の食材を融合させた、孫シェフならではの洗練された中国料理の数々が重箱を彩ります。

<箱根・湘南の名店のおせち>

日本の由緒ある温泉地・箱根の老舗旅館をはじめ湘南の人気の名店のおせちを紹介します。

⑤



⑥



⑤ **箱根『強羅花壇』 おせち料理 三段重 (4 人前/19×19cm) 129,600 円**

緑豊かな箱根の森で、ひときわ風格漂う『強羅花壇』。宮家ゆかりの洋館で味わう季節感あふれる懐石料理は、海外の賓客からも高い評価を得ています。日本を代表する料亭旅館の美味を新春の祝い膳でご堪能ください。

⑥ **葉山『日影茶屋』 おせち料理 二段重 (2~3 人前/19×19cm) 75,600 円**

創業 300 余年の歴史と伝統を誇る、葉山の老舗の味。丹精込めて仕上げた料理を彩り豊かに盛り込みました。

<冷蔵・冷凍おせち>

広域に配送可能な冷蔵・冷凍おせちは、昨年的好评をうけ、今年も種類を増やして展開します。

⑦



⑧



⑨



⑦ **新登場** 料亭『金沢迎賓館 金茶寮』監修 冷凍 参段重 (3~4 人前/16.1×16.1cm) 28,404 円【冷凍・送料込】

「金沢に金茶寮あり」と、全国的美食家が認める老舗料亭です。金沢の風土の恵みと加賀百万石の由緒が一体となったおせちは、この上なく風雅。目にも鮮やかな加賀料理の精粹に京茶懐石の趣をあしらい、趣き深いながらも贅沢に盛り合わせています。

⑧ **新登場** 『海の神山の神』監修 和風おつまみ 一段 (3 人前/24.5×24.5cm) 16,200 円【冷凍・送料込】

海の幸・山の幸を生かした料理をおつまみ感覚で楽しめる、彩り豊かな和風おせちです。

⑨ **新登場** 『日本料理 鈴なり&ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』監修 和洋コラボおせち 二段重 (3 人前/18.9×18.9cm) 22,680 円【冷凍・送料込】

予約の取りにくい人気の和洋名店シェフのスペシャルコラボが実現しました。『日本料理 鈴なり』の村田明彦氏が手掛ける「和の重」と、『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』の落合務氏が手掛ける「洋の重」の二段重です。

<少人数用おせち>

厳選素材と技が光るコンパクトでいて贅沢なおせち。需要の高まりに合わせてバリエーションを増やして展開します。

⑩



⑪



⑫



⑩ **新登場** 『京料理 李兵衛』監修 和風おせち料理 一段（2人前/18.9×18.9cm）16,200円

⑫ **新登場** 『三國』監修 洋風オードブル 一段（2人前/21.5×32.5cm）29,970円

⑬ **新登場** 京都『祇園おくむら』洋風オードブル 一段（2～3人前/19.3×29cm）21,600円