

年末年始を楽しむ魚屋の逸品。

sakana bacca

食べやすい!しゃぶしゃぶ用生ズワイガニ!

東京の魚屋が選んだ年末の海鮮



開けるだけでそのまま絶品しゃぶしゃぶが楽しめます!
1パック(500g)
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
sakana bacca 生ズワイガニ棒 5,940円

贅沢なタラバガニを冷凍でお届けします。北の海の新鮮な美味しさをそのままに



大迫力のタラバガニを一肩丸ごと楽しみいただけます。
縦35cm×横12cm×高さ3cm
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
sakana bacca ボイルタラバガニシュリンク 10,584円

煮あわびうに、ほたて、いくらをギバサの上にふんだんに載せました
縦18cm×横18cm×高さ4.5cm
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
sakana bacca 深浦海焔漬 8,100円

Party Appetizer
パ = ティ の = 皿



唐揚げ7個・海老マヨ・ポークフランク・ポテトサラダ・かぼちゃと人参のサラダ・海老とブロッコリーのマカロニサラダ・サーモントラウトサラダ
予約締め切り日 2018年12月18日(火) 冷蔵・常温
Vパレット Vパレットオードブルセット 3,240円
※揚げ物プレートは常温です。

ハーフカットサンド18パック
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 常温
とんかつまい泉
ヒレかつサンドオードブル 3,888円

早期予約特典! 11月30日(金)までの
ご注文でJREPOINT

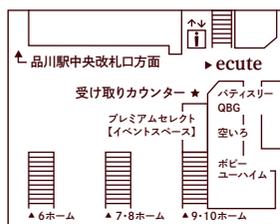
1,000
ポイントプレゼント
おせち、オードブルのご予約は
「ネットでエキナカ」で!

ネットでエキナカはこちら
<http://www.net-ekinaka.com/shop/a/a530/>
ネットでエキナカ Q で検索



受け取りカウンターはこちら

受け取り時間
2018年12月30日(日) 8:00~21:00
12月31日(月) 9:00~19:30



<エキュート品川・品川サウス ご利用上のご留意> ◎他駅から列車にご乗車のうえ、エキュート品川・品川サウスの改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 品川駅を区間に含んだ乗車券類をご購入ください。
◎改札外からエキュート品川・品川サウスの改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 品川駅を区間に含んだ乗車券類または入場券(140円)をお買い求めのうえ、ご入場ください。なお、Suica等の交通系ICカードおよび定期券は、入場券としてご利用いただけません。◎入場券の使用時間は発売時刻から2時間以内となっております。2時間を超えた場合は、2時間ごとに入場料金が加算されます。◎駅をご利用になるお客さまを対象に造られた商業施設であるため、駐車場はご用意しておりません。近隣駐車場の提携割引サービスも行っておりませんのでご了承ください。
※写真はイメージです。掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて税込みです。◎商品の内容・形状・販売期間が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。◎数量限定の商品もございますので、品切れの際にはご容赦ください。◎アレルギー物質を含む商品につきましては、各ショップのキャストまでお問い合わせください。◎食器類は商品には含まれません。◎アルコールの使用については、アルコール使用量は、各ショップにお問い合わせください。

品川駅で受け取る贅沢おせち。



京料理 たん熊北店
昭和3年、京料理「たん熊北店」は、京都高瀬川のほとりには誕生しました。その繊細な味わい、盛り付け、器のひとつひとつにも四季の風趣を凝らす味と姿は両千家をはじめ多くの文化人に愛されてきました。二期、会の心ばせて真のもてなしを」を基本理念とし、盛り付けの箸箸に風趣を凝らした老舗の味をお楽しみください。



net de Osechi
エキナカ
おせち
2019
ネットで注文
駅で受け取り

一期一会の心ばせて真のもてなしを
伝統的な和風おせちを一品一品吟味し、彩りよく盛り込みました。質のよい素材を京料理の店らしく、うす味で上品に仕上げています。
縦18.7cm×横18.7cm×高さ5.5cm 3段
予約締め切り日 2018年12月28日(金) 冷蔵
たん熊北店 熊座の冷凍和風おせち三段(一番だし付) 31,320円



一期一会の心ばせて真のもてなしを
伝統的な和風おせちを一品一品吟味し、彩りよく盛り込みました。質のよい素材を京料理の店らしく、うす味で上品に仕上げています。
縦16.3cm×横16.3cm×高さ4.6cm 3段
予約締め切り日 2018年12月28日(金) 冷蔵
たん熊北店 熊座の冷凍和風おせち三段(一番だし付) 20,520円

新年の慶びをたん熊北店と共に夫婦で迎える
ご夫婦で食ベリサイズのおせちをたん熊北店からご用意させていただきました。セットの関東風雑煮と合わせて、お正月をお迎えください。
縦10.4cm×横20.6cm×高さ4.6cm 1段×2
予約締め切り日 2018年12月28日(金) 冷蔵
たん熊北店 夫婦おせち(関東風雑煮 2食付) 16,200円

sakana
bacca

サカナバッカが都内にて中目黒をはじめ都内に4店舗を構える魚屋です。先進性を評価されグッドデザイン賞を受賞。食べて美味しいだけでなく、魚を知り、魚に近づきたい。そんな事を体験できるお店作りを目指しています。



限定
30品

厳選された魚介類だけのおせち
石川の名品黒カジキ昆布メヤ、金目鯛の幽庵焼き、ズワイガニなど、魚をふんだんに使った魚おせちです。
縦19.6cm×横19.6cm×高さ8cm
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
sakana bacca さかなおせち
10,584円

日本ばし 大増

創業明治三十三年 日本の伝統文化を大切に、受け継いだ職人の技で老舗料亭の味を守り続けております。四季折々の素材と江戸味ならではの味付けをお楽しみください。



八角形の重箱におせちに欠かせない料理をつめ合わせた、新年を寿ぐ席に彩りを添える日本ばし大増人気のおせち重です。
縦26.8cm×横26.8cm×高さ5.5cm
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
日本ばし大増 おせち料理「福」
12,960円

緑起のよいお料理をはじめ、日本ばし大増自慢の煮しめや洋風オードブルを盛り込んだ和洋折衷の二段おせちです。
縦16.2cm×横26.6cm×高さ6.4cm
予約締め切り日 2018年12月20日(木) 冷蔵
日本ばし大増 おせち料理「華」
21,600円

なだ万
厨房

天保元年の創業以来、常に日本料理の正道を守りその時代にあった味とスタイルを希求し続けています。吟味した季節の素材と調理人の技が生み出す伝統の味わいをエキナカスタイルでご提案します。



限定10品
多種多品目楽しめる人気のおせち
お正月に欠かせない料理に「いくら」「雲丹和え」「ローストビーフ」「蟹生姜煮」を加えた豪華なおせち料理です。
縦19.7cm×横19.7cm×高さ7.4cm
予約締め切り日 2018年12月25日(火) 冷蔵
なだ万厨房スタジオ 多久味
15,660円
お渡し：2018年12月31日(月)のみ



限定10品
伝統と今様を堪能できるミニおせち
お正月に欠かせない料理に「ローストビーフ」を加えたおせち料理。伝統の味と新しい味を合わせてお楽しみください。
縦22.2cm×横22.2cm×高さ7.4cm
予約締め切り日 2018年12月25日(火) 冷蔵
なだ万厨房スタジオ 楽正月
12,960円
お渡し：2018年12月31日(月)のみ



三陸海宝漬
早期予約特典(1月1日まで)
カニほぐし身になり4個が付きます。

「三陸海宝漬」で有名な、中村家監修の海鮮おせちです。
名物海宝漬から和の伝統料理まで盛りだくさん。素材のよさを活かした味わい深い海鮮おせちです。
縦19.8cm×横19.6cm×高さ25cm
予約締め切り日 2018年12月19日(水) 冷蔵
三陸海宝漬・中村家 「黄金の海」三段重28品
19,800円



全国からこだわりの逸品を集めました。
おせちに欠かせない品々を1種ずつ小分けにして詰め合わせたセットです。
箱サイズ：縦24cm×横33cm×高さ14cm (重箱なし・個包装)
予約締め切り日 2018年12月9日(日) 冷蔵
重箱なし・個包装
全国お取り寄せおせち 「とっておきの褒められおせち「金」」17種
23,000円



築地 竹若
築地らしく海鮮を中心にした豪華な和の三段重。52品目を盛り合わせた贅沢なお重です。
縦19.7cm×横19.7cm×高さ5.7cm
予約締め切り日 2018年12月16日(日) 冷蔵
築地竹若 築地竹若 海鮮おせち三段重 24,800円
お渡し：2018年12月31日(月)のみ



築地竹若 築地竹若 海鮮おせち一段重 12,800円
お渡し：2018年12月31日(月)のみ



てとて
素材を丹念に吟味しひとつひとつ丁寧に調理した焼魚、煮物など海産物を中心とする和風のおせち料理です。
縦25cm×横25cm×高さ8cm
予約締め切り日 2018年12月28日(金) 冷蔵
てとて 銀鱈西京焼おせち 和風一段 10,800円