



二〇二二年

おせち

Laugh Life & Deli × aINET GROUP

ララデリ

Laugh Life & Deli



aINET GROUP



ご予約
承り中

500セット
(限定)

早期ご予約された方に「お正月セット(もち1Kg)」が付きます!

早期ご予約! 11月30日🔥まで

通常ご予約! 12月20日🌕まで



Hana

壺の重は好きな9品を選べる!

セレクトおせち

店頭引渡し価格 全9品

サイズ: 20.5cm×20.5cm×18.5cm

23,000円(税込)

華

ご家庭内でも好みはそれぞれ。二人二人の好みに合わせ、好きな料理を十八品目より九品目お選びいただけます。一品一品丹精に、職人の手作りにこだわりました。



限定50セット!ご予約は11月30日(火)まで!
下記18品からお好みの9品をお選びください



【A】海老チリソース

【B】ぶり照焼き

【C】からすみ・かまぼこ

【D】豚肉のパテ

【E】ローストビーフ冷製

【F】鯛南蛮漬け



【G】和牛しぐれ煮



【H】いくら



【I】雄サザエ



【J】合鴨とオレンジのパテ
塩トマト甘納豆



【K】黒糖ローストポーク・
オリーブピンチョス



【L】サーモン鮎巻き



【M】鮑旨煮・錦玉子・
若桃甘露煮



【N】飯蛸桜漬け
さより京風巻



【O】本ズワイ蟹爪



【P】豚角煮



【Q】河豚一汐・てまり餅
あかにし貝生姜串



【R】子持ちやり烏賊
エビとアスパラのテリーヌ



Tsubaki

椿

惣菜業50年の技を生かした手作りの美味しさと、正月を祝うにふさわしい、華やかさを兼ね備えた人気のおせちです。

三段重おせち

店頭引渡し価格 全47品

サイズ：20.5cm×20.5cm×18.5cm

20,000円(税込)



参

壹

貳

三段重・二段重おせちの「おしながき」です

壹の重

- ◇ 富裕柿と大根の胡麻酢和え
- ◇ 甘塩かずのこ
- ◇ 漁火紅葉漬
- ◇ 烏賊黄金
- ◇ 蓮根の芽しそ風味漬
- ◇ たたき牛蒡
- ◇ 丹波金箔黒豆
- ◇ 鯛照り焼き
- ◇ 梅のしずく
- ◇ なごみ巻き
- ◇ 鶏八幡巻き
- ◇ 帆立照り焼き
- ◇ 柚子餅笹巻
- ◇ 淀の月
- ◇ 錦玉子



貳の重

- ◇ 蓮根土佐煮
- ◇ 南瓜含め煮
- ◇ 露含め煮
- ◇ 筍土佐煮
- ◇ 海老陣笠
- ◇ バイ貝旨煮
- ◇ 二味松葉串
- ◇ 海老姿煮
- ◇ いくら醤油漬
- ◇ 一口鯉昆布巻き
- ◇ 紅あずま甘露煮
- ◇ 抹茶栗金団
- ◇ 蛸旨煮
- ◇ 紅白蒲鉾
- ◇ 栗金団
- ◇ チーズ伊達巻



参の重

- ◇ 海老チリソース
- ◇ 鮑旨煮
- ◇ 五色砵巻き
- ◇ 豚角煮
- ◇ 河豚汐
- ◇ あかにし貝生姜串
- ◇ 子持ちやり烏賊
- ◇ てまり餅
- ◇ 紅鮭三色テリーヌ
- ◇ 本ズワイ蟹爪
- ◇ 飯蛸桜漬
- ◇ こはだ卵の花和え
- ◇ 黒糖ローストポーク
- ◇ 塩トマト甘納豆
- ◇ スタップドオリブ
- ◇ 台鴨とオレンジのパテ





Kaede

楓

おせちの定番御料理を取り揃えたスタンダード。丹念に仕込んだそれぞれのお料理をご賞味下さい。丁度良い組み合わせを形にした逸品です。

二段重おせち

店頭引渡し価格 全31品

サイズ: 20.5cm×20.5cm×18.5cm

17,000円(税込)



壹

弐

個食おせち

店頭引渡し価格 全21品

サイズ: 13.1cm×13.1cm×7.4cm

10,000円(税込)

Yume

夢

ご夫婦など少人数に丁度良いおせちです。定番の品を中心にバランスよくお料理を敷き詰めました。



弐

壹



弐の重

- ◇ 鶏八幡巻き
- ◇ 甘塩かすのこ
- ◇ 一口鰹昆布巻き
- ◇ 紅鮭三色テリウス
- ◇ 柴漬けひょうたん
- ◇ てまり餅
- ◇ 本ズワイ蟹爪
- ◇ 寿栗金団
- ◇ 丹波金箔黒豆
- ◇ いくら醤油漬



壹の重

- ◇ 蓮根土佐煮
- ◇ 筍土佐煮
- ◇ 露含め煮
- ◇ 海老陣笠
- ◇ パイ貝旨煮
- ◇ なごみ巻き
- ◇ 二味松葉串
- ◇ 紅白蒲鉾
- ◇ 海老姿煮
- ◇ たたき牛蒡
- ◇ チーズ伊達巻

おせちのこだわり

彩り

お客様の新しい一年が、明るく彩られる華やかさと楽しさも、お届けしております。

味付

50年のお惣菜作りの伝統を守り、皆様のご期待にこたえる味を、お約束致します。

宅配

口コミを通じ、贈り物としてのご注文を毎年沢山頂いております。全国どこでも、31日宅配承ります。

おせちのいわれ

- ・数の子 ニシン「二親」からたくさんの子供(数の子)が生まれることから、子孫繁栄。
- ・エビ 長いひげを持ち、腰が曲がるまで長生きするようにと長寿の願いを込めて。
- ・黒豆 「まめに働き暮らせるように」と健康と長寿を願った、無病息災。
- ・栗金団 「栗金団」と書くことから金運上昇、また、栗は「勝ち栗」と呼ばれ商売繁盛。
- ・紅白蒲鉾 日の出の形に見える為、おめでたい象徴として。紅は魔除け、白は清浄を表す縁起物。
- ・紅白なます 紅白はおめでたさの象徴として、また色と形が水引に似ている平和を願う縁起物。
- ・昆布巻き 「よろこぶ」と「子生(こぶ)」という語呂合わせがあり、1年の幸せと子孫繁栄。
- ・田作り カタチクイワシは、肥料として使われていた名残りで豊作を祈願する食べ物。
- ・伊達巻き お洒落・華やかさの「伊達」と、文学・学問を連想「巻物」から文化発展・学業成就。

年越しオードブル

おせちの前に…年末オードブルはいかがでしょう？

雅 Miyabi

6,000円 (税込) 店頭引渡し価格 全13品

人気の海鮮料理を中心に盛り合わせた、ヘルシーなおかずでお酒のおつまみにも、ピッタリのおもてなしオードブルです。



- ◇有頭海老姿煮
- ◇大粒帆立の照り焼き
- ◇アジの南蛮漬
- ◇サザエの磯焼き
- ◇海老フライ
- ◇イカリングの唐揚げ
- ◇ピリ辛ナス
- ◇バイ貝の煮物
- ◇海老チリソース
- ◇カボチャの煮物
- ◇里芋の煮物
- ◇竹の子の土佐煮
- ◇フキの土佐煮

宴 Utage

6,000円 (税込) 店頭引渡し価格 全11品

お肉料理・中華料理中心のボリューム満点のラインナップで、小さなお子様から大人の方まで愛されるオードブルです。



- ◇ローストビーフ
- ◇鴨肉ロースト
- ◇五目煮
- ◇手羽先
- ◇チンジャオロース
- ◇若鶏の唐揚げ
- ◇やわらかヒレカツ
- ◇若鶏の照りマヨネーズ
- ◇シュウマイ
- ◇マーボーナス
- ◇黒酢の酢豚

※オードブルは12月27日までのご予約限定です。早期予約特典対象外となります。※引き渡しは12月30日・31日限定になります。

◆ご注文方法

お電話またはFAXにてご予約承ります。11月30日(火)までの早期予約特典あり!



【FAX】 受付……24時間受付中
054-655-1707

同封のFAX用紙でFAX注文ください。
FAX用紙は店頭にもございますが、
「ららデリ」HPより印刷も可能です。



【TEL】 受付……10時～15時まで
054-655-6655

・お名前 ・ご住所 ・ご連絡先 ・商品
・引き渡し方法と日時 などを
ご確認させていただきます。

◆ご注文ガイド

ご不明点は 054-655-6655 (受付10時～15時)までお問い合わせください。



ご予約期限
早期:11月30日(火)まで
通常:12月20日(月)まで



お支払い方法
商品引換時、又は事前払い
現金・クレジットに対応!



変更・キャンセル
12月16日(木)17時まで
※以降はキャンセル料発生



店頭引渡しは下記日時でご希望にお応えいたします
12月30日(木)15時～18時または
12月31日(金)12時～18時



クール宅配一律1,000円
12月31日(金)お届け
※お時間の指定はできません

◆店頭引渡しの場合

店頭引き渡しご希望の場合、ご予約時に受け取り店舗をご指定ください。



ららデリ 千代田店
Laugh Life & Deli

〒420-0803 静岡県静岡市葵区千代田6-30-25



平安プラザ

〒422-8065 静岡県静岡市駿河区宮本町8-10

