

# 京都のおせち



三の重

二の重

一の重

## 21,600円

(税込送料込)

全49種  
4~5人前

お品書き▶



豆知識▶



大分県産  
手作り  
竹エコ箸  
一膳入り▶

重箱サイズ:21.4cmx21.4cm【白木重箱】

全国配送料無料

冷凍

作りたてをすぐに瞬間冷凍するので、解凍後も水っぽくならず、衛生面でも安心です。



京都岡崎、平安神宮畔、東山の移りゆく四季を借景に、静かにたたずむ京料理「味ま野」

京料理  
味ま野  
【監修】

お品書き

### 一の重

- 鯛の照焼き
- 梅酢蓮根の芽のしり田作り
- よもぎ笹団子
- 紅白蒲鉾
- 金団
- 渋皮栗甘露煮
- ロブスター
- 紅白なます
- 味付いくら
- 味付数の子
- 黒豆
- 鮑割烹煮
- 蛸磯焼き
- 中華くらげ

### 二の重

- 京風伊達巻
- 豚角煮
- 味付バイ貝
- にしん昆布巻
- 鰻南蛮漬
- 海老潮煮
- ガリ牛蒡
- 三色錦糸巻
- 紅あずま甘露煮
- 梅麩
- 穂先箭土佐煮
- 大根と玉葱のサーモソリネ
- 紅茶鴨のバストラミ
- 鶏炭火焼

### 三の重

- 三色柿博多
- ドライトマト赤ワイン煮
- 若桃甘露煮
- とろろ汁の栗のうり
- 生ハムチーズロール
- ブラウニー抹茶
- ブラウニー苺
- ドライフルーツ
- 鯛真子の合め煮
- 真鯛黄金
- 生ピーパイ
- 白身魚のエスカベッシュ
- クランベリーくるみ
- 焼き湯葉巻
- なごみ巻海老
- なごみ巻ほうれん草
- 塩せら豆
- たたきこぼろ
- 味付椎茸
- 鶏三色巻

ご予約締切日 令和4年 12月16日(金)まで  
 商品お届け日 令和4年 12月28日(水)~令和5年 1月3日(火)  
 配達時間 ①8:00~14:00 ②12:00~18:00

■数に限りがあります。お早めにご注文ください。■商品は冷凍にてお届けします。  
 ◎天候などの諸事情や一部地域によっては指定時間にお届けできない場合がございます。  
 ◎離島の場合は別途運賃が必要になります。  
 【注意事項】  
 ※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更することがございます。  
 ※商品以外の小物は付きません。  
 ※実物は印刷物と多少異なることがあります。

# 「おせち」お申込書

※お届け日まで必ず保管して下さい。

※太枠は必ずご記入下さい。

申込者ご本人	電話番号	—	—
	〒住所	<input type="text"/>	都道 府県
	フリガナ	-----	
氏名	様		

お申込日
月 日

お届け先	電話番号	—	—
	〒住所	<input type="text"/>	都道 府県
	フリガナ	-----	
氏名	様		

古都	個
お届け日	月 日
※12月28日(水)から1月3日(火)の間でご指定ください。	
① 時間指定なし	
② 8:00~14:00	
③ 12:00~18:00	
※一部地域によっては指定時間に配達できない場合がございます。	
お支払方法	
代引	
その他【現金・振込・( )】	
単価(1個あたりの金額)	
¥ (税込)	

合計金額
¥ (税込)

## ◆配送について

お申込書の記入間違い、配送日の天候不良・天災などで配送遅延などがある場合がございます。その際は、何卒ご了承下さい。

## ◆お申込内容の変更について

12月16日午前11:00までにお願ひ致します。

この時間を過ぎますと、変更をお受けすることができません。

## ◆以下内容につきましては下記番号までお問い合わせいただきますようお願い致します。

早急に配送状況、対処方法を確認しご連絡致します。

- ・お届け予定日を過ぎてても到着しない場合
- ・到着したおせち料理の種類が違う場合
- ・誤配送、破損等があった場合

電話番号:0120-821-822 <受付日時>12月28日~1月3日(8:00~18:00)

## ◆お客様の個人情報の取り扱いについて

お客様の個人情報は、適切な取り扱い管理及び維持に鋭意努めてまいります。

商品の発送及び関連する問い合わせなどの目的以外で使用することはありません。

取次店
-----

取扱コード	No.(受注番号)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
事業所コード	担当者コード
<input type="text"/>	<input type="text"/>