

このページに掲載しているおせちは、12月12日(木)まで受付させていただきます。

ご注文方法	電話受付(夕食サポートセンター)
連絡先	0120-580-451
受付時間	月~金 あさ9:00~よる7:00
ご注文締切	12月12日(木) 対象商品:注文NO6~NO8
商品お届け	12月31日(火)
ご請求	2020年1月13日(月)~17日(金)
口座引落し	2020年1月27日(月)



注文番号 **6** 佳宝(かほう) 1段重(22品)

本体価格: 6,800 円(税込 7,344 円)

アレルギー	えび・小麦・卵・乳
消費期限	1月1日
盛り付け方は変わる場合があります	

※祝着が付いています。

遅れにご迷惑をおかけしますが、お使用道は様々。ご来店にお越しの際は、おせちを家族に



予約のみ
本体価格 6,800円
(税込7,344円)

注文番号 **7** 福(ふく) 1段重 (29品)

本体価格: 10,000 円(税込10,800 円)

アレルギー	えび・小麦・卵・乳
消費期限	1月1日
盛り付け方は変わる場合があります	

※祝着が付いています。

新しき年を祝う美味しさを彩り良く詰め合わせました。



予約のみ
本体価格 10,000円
(税込10,800円)

冷蔵 ◆一段重(一段19.6×19.6cm 高さ7.9cm)

◆祝い箸2本セット付き
黒豆(金箔)・紅白なます・イクラ・田作り・きんとん・栗甘露煮・伊達巻・市松蒲鉾・焼海老・黒糖仕込煮豚・ローストビーフ・蓮根・ふき・牛蒡・竹の子・里芋・くわい・椎茸・梅形人参・鯛照り焼き・たこ照焼き・鱈煮付

約1人前

31日宅配

冷蔵 ◆一段重(一段19.5×28.6cm 高さ8cm)

◆祝い箸3本セット付き
市松蒲鉾・伊達巻・若桃甘露煮・金柑甘露煮・数の子・蛸酢漬け・田作り・紅白なます・イクラ・黒豆(金箔)・ローストビーフ・黒糖仕込煮豚・スモークサーモン・焼海老・鯛照り焼き・酢蓮根・紅白はじかみ・蓮根・牛蒡・ふき・梅形人参・椎茸・きんとん・栗甘露煮・くるみ飴炊き・竹の子・くわい・里芋・なごみ巻

約2人前

31日宅配

注文番号 **8** 瑞翔(ずいしょう) 2段重 (34品)

本体価格: 12,800 円(税込 13,824 円)

アレルギー	えび・かに・小麦・卵・乳
消費期限	1月1日
盛り付け方は変わる場合があります	

※祝着が付いています。

お正月にかかせない品々が入った
新世代の三人おせち



予約のみ
本体価格 12,800円
(税込13,824円)

冷蔵

約3人前

31日宅配

◆二段重(一段19.5×19.5cm 高さ6.5cm)

◆祝い箸5本セット付き

【一の重】 鮭と貝柱のテリーヌ・パテカンクラシック・クリームチーズ生ハム巻・黄身寄せ新丈・くるみ飴炊き・きんとん・栗甘露煮・スモークサーモン・黒糖仕込煮豚・ローストビーフ・鯛照り焼き・酢蓮根・紅白はじかみ・鱈煮付け・若桃甘露煮・金柑甘露煮・リンゴと紅芋のパイ包み

【二の重】 イクラ・鶏のつくね照り焼き・黒豆(金箔)・伊達巻・市松蒲鉾・焼海老・紅白なます・蛸酢漬・田作り・焼帆立・練昆布巻・蓮根・竹の子・牛蒡・ふき・里芋・梅形人参