

全39種

3~4人前

三の重



二の重



一の重



# お京の せち

## 雅

白木六寸三段重

重箱サイズ:18.4cm×18.4cm【白木重箱】

**FREE 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。



京のおせち「雅」

【2割引】 通常販売価格19,000円を

# 15,200円

(税込・送料込)



【監修】  
京料理  
味まの  
野

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「味まの野」。

お品書き

一の重

- 薄味昆布巻
- 若桃甘露煮
- 葉付金柑
- 帆立の和え物
- ロブスター
- 柿博多
- イカ黄金和え
- たたきごぼう
- 味付数の子
- 鯛の子うま煮
- メ鯖昆布巻
- のし田作り
- 照焼つくね串
- 笹巻
- 鯛の西京焼

二の重

- 黒豆金粉振り
- 紅茶鴨炭火焼
- 芋餡
- 栗甘露煮
- 紅白なま酢
- フシボウズ風味干枝漬
- 海老潮煮
- 酢たこ
- 伊達巻
- 生麩桜餅
- 穴子巾着
- 都寒梅

三の重

- くるみ海老甘露
- 子持ちイカ
- 長崎産鰻南蛮漬
- 牛肉二色巻
- 三元豚の角煮
- 有明海産芝えび南蛮
- うなぎ高菜巻
- 筑前煮
- 青銀杏
- 古式蒲鉾 赤
- 古式蒲鉾 白
- 海老錦手毬

DELSOL

NTT 西日本グループ

## デルソル九州株式会社

福岡市博多区上川端13-8 博多DOIMACHIビル4F

TEL 092-260-1122 FAX 092-281-5040

【熊本支店】 熊本市南熊本5丁目1-1 テルウェルビル5F

TEL 096-363-0133 FAX 096-363-0134

◆ご予約締切日 平成27年12月20日(日)まで

◆商品お届け日 平成27年12月28日(月)~平成28年1月5日(火)

◆配達時間 ①18:00~14:00 ②12:00~20:00

■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。  
◎一部地域によっては指定時間に配達出来ない場合がございます。◎天候などの諸事情により、指定時間にお届けできない場合がございます。◎但し、離島の場合は別途運賃が必要となります。  
【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。あらかじめご了承ください。※商品以外の小物につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。※ご注文が限定数を超えた場合は、こちらからご連絡させていただきます。

# 「おせち」お申込書

雅

※お届け日まで必ず保管して下さい。

申込者ご本人	電話	-	-								
	携帯電話	-	-								
	〒住所	<table border="1"> <tr> <td>□</td><td>□</td><td>□</td> <td>-</td> <td>□</td><td>□</td><td>□</td><td>□</td> </tr> </table>		□	□	□	-	□	□	□	□
	□	□	□	-	□	□	□	□			
フリガナ	-----										
氏名	-----										
		都 道	府 県								
			様								

お 申 込 日	
月	日

お届け先	電話	-	-								
	携帯電話	-	-								
	〒住所	<table border="1"> <tr> <td>□</td><td>□</td><td>□</td> <td>-</td> <td>□</td><td>□</td><td>□</td><td>□</td> </tr> </table>		□	□	□	-	□	□	□	□
	□	□	□	-	□	□	□	□			
フリガナ	-----										
氏名	-----										
		都 道	府 県								
			様								

雅	個		
お届け日			
月	日		
-----			
1	8:00~14:00	2	12:00~20:00
-----			
お支払	代引	現金	郵便振込
-----			
ご購入金額	¥		(税込)

## ◆ご注文の際の注意点

ご住所・電話番号・郵便番号は出来る限り正確なご記入をお願い致します。電話番号につきましては、極力、**固定電話**の番号をご記入下さい。記入間違いがございましたら、お届けが遅れる場合がございます。あらかじめご了承下さい。当店を出荷後、大雪などで配送遅延などがある場合もございます。その際は、なにとぞご了承下さい。

## ◆お申込み書のご変更につきまして(お届け先・お届け日等)

12月20日午前11:00までをお願い致します。  
12月20日午前11:00を過ぎますと、変更をお受けすることができません。

## ◆配達時間目安

8:00~14:00  12:00~20:00  
※天候など野諸事情により、指定時間にお届けできない場合がございます。  
※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。

## ◆お届け予定日を過ぎても到着しない場合

至急、下記のご連絡先までご連絡をお願い致します。早急に配送状況を確認し、対処方法をご連絡致します。  
電話番号:0120-821-822 <受付時間>12月28日~1月5日(8:00~20:00)

## ◆到着したおせち料理の種類が違う、破損等の場合

万が一商品に破損、間違い、誤配送などがあった場合は、下記の番号までご連絡をお願い致します。状況を確認し、対処方法をご連絡致します。  
電話番号:0120-821-822 <受付時間>12月28日~1月5日(8:00~20:00)

## ◆個人情報の取扱いについて

ご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客様情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供は行いません。

◆解凍方法は……

- 外箱から風呂敷ごとおせち料理を取り出して下さい。冷暗所(5~10℃前後)にて保管し、自然解凍をして下さい。約12時間で解凍いたします。
- 解凍後の保存方法は、冷蔵庫内で保管して下さい。

取扱コード	No.(受注番号)
□ □ □	□ □ □ □ □ □ □ □
事業所コード	担当者コード
□ □	□ □ □ □ □ □ □ □