

全38種
4~5人前

京都のおせち

古都

白木七寸三段重



二の重



一の重



二の重

重箱サイズ:21.0cm×21.0cm【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。

大分県産手作り竹エゴ箸二膳入り

京のおせち「古都」

【2割引】 通常販売価格24,500円を

19,600円
(税込・送料込)



【監修】
京料理
味よこり

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」。

一品書き	一の重	二の重	三の重
● 黒豆金粉振り	● 紅茶鴨炭火焼	● 帆立の和え物	● 栗甘露煮
● 酢たこ	● 紅白なま酢	● 黒糖ローストポーク	● 芋餡
● くるみみ飴炊き	● 味付いくら	● あわび旨煮	● フランポワーズ風味干枝漬
● のし田作り	● 四ビリ辛小胡瓜	● 四若桃甘露煮	● 羊脛
● 味付数の子	● 三ツ豚の角煮	● 牛肉二色巻	● 帆立の和え物
● ロブスター	● 築前煮	● 三元豚の角煮	● 黒糖ローストポーク
● 薬付金柑	● 長崎産鰯南蛮漬	● 三ツ豚の角煮	● あわび旨煮
	● 海老潮煮	● 三ツ豚の角煮	● 四若桃甘露煮
	● 古式蒲鉾 赤	● 三ツ豚の角煮	● 牛肉二色巻
	● 古式蒲鉾 白	● 三ツ豚の角煮	● 三元豚の角煮
	● 華味鳥のガランティース	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● 伊達巻	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● ひおうぎ目のグラタン	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● 笹巻	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● たたきごぼう	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● 薄味昆布巻	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● ぶり照焼	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮
	● 子持ちイカ	● 三ツ豚の角煮	● 三ツ豚の角煮

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。※商品内容や詳細等につきましては、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

古都

※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> </tr> </table>		□	□	□	—	□	□	□
	□	□	□	—	□	□	□			
		都 道	府 県							
フリガナ										
氏名										
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> </tr> </table>		□	□	□	—	□	□	□
	□	□	□	—	□	□	□			
		都 道	府 県							
フリガナ										
氏名										
様										

古都	個
お届け日	
月	日
<input type="checkbox"/> 1 8:00~14:00 <input type="checkbox"/> 2 12:00~20:00	
お支払 <input type="checkbox"/> 代引 <input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> 郵便振込	
ご購入額 ¥ _____ (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

1 8:00~14:00 2 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、誤配送などがあつた場合は、下記の番号までご連絡お願い致します。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。

<h3>◆解凍方法は……</h3> <ul style="list-style-type: none"> ●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
□ □	□ □ □ □ □ □