

白木五寸三段重

# おせち

## 舞妓

全36種  
2~3人前



三の重



二の重



一の重

【2割引】 通常販売価格 15,000円を

# 12,000円

(税込・送料込)

重箱サイズ:15.0cm×15.0cm【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。

## おせち「舞妓」



【監修】  
京都大茶  
三千院の里

### 三千院の里

京都洛北の  
奥座敷・大原にある  
三千院の里は、  
自然の恵みを  
活かした京料理が  
ご評価いただいています。

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>一の重</li> <li>① 漁火紅葉漬</li> <li>② 味付いくら</li> <li>③ 彩海甘海老</li> <li>④ 穂先竹の子</li> <li>⑤ 在りか雲丹かんざし</li> <li>⑥ 味付数の子</li> <li>⑦ 海老潮煮</li> <li>⑧ 鱈昆布メ</li> <li>⑨ 若桃甘露煮</li> <li>⑩ 黒豆金粉振り</li> <li>⑪ 花餅 紅梅</li> <li>⑫ 花餅 白梅</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>二の重</li> <li>⑬ 味付椎茸</li> <li>⑭ 酢たこ</li> <li>⑮ 三元豚の角煮</li> <li>⑯ 一口湯葉巻</li> <li>⑰ くるみ小女子</li> <li>⑱ たたきごぼう</li> <li>⑲ 紅白なま酢日向夏風味</li> <li>⑳ 八日の出きぬた</li> <li>㉑ サイモンルフィエ</li> <li>㉒ 直火焼帆立</li> <li>㉓ ぶり照焼</li> <li>㉔ もち玉すだれ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>三の重</li> <li>㉕ 伊達巻</li> <li>㉖ 紅茶鴨スモーク</li> <li>㉗ 芋餡</li> <li>㉘ 栗甘露煮</li> <li>㉙ 渋皮付栗甘露煮</li> <li>㉚ 雪見紅梅</li> <li>㉛ あかにし貝生姜串</li> <li>㉜ 薄味昆布巻</li> <li>㉝ 丸菜の花昆布メ</li> <li>㉞ 古式蒲鉾 赤</li> <li>㉟ 古式蒲鉾 白</li> <li>㊱ 昆布扇子</li> </ul> |
|--|---|--|

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 ① 18:00~14:00 ② 12:00~20:00

■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

# 舞妓

※お届け日までに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><td>□</td> </tr> </table>		□	□	□	□	-	□	□	□	□
	□	□	□	□	-	□	□	□	□			
	部	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><td>□</td><td>□</td> </tr> </table>		□	□	□	□	-	□	□	□	□
	□	□	□	□	-	□	□	□	□			
	部	道										
	府	県										
	フリガナ	-----										
	氏名	-----										
		様										

舞妓	個
お届け日	月      日
-----	
① 8:00~14:00	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までにお願致します。  
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、誤配送などがあった場合は、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。

◆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
□ □	□ □ □ □ □ □ □ □