

お申込み用紙

味百華 おせち

和洋折衷

全51品

○解凍方法
本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程度置いて頂くこと、一度おいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は必ず、解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

税抜運賃込 ¥18.300
税込運賃込 ¥19.764

※掲載商品の内容は、価格の標準により予告なく変更することがあります。
※掲載内容が最新情報に基づいてお送りいたしますが、弊社都合等により変更される場合がございます。
※価格は印刷時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。

味百華おせち
長方形【二段重】お品書き
(重箱サイズ 269×178×132mm)
セーフティフローズン(冷凍流通)

- | 一の重 | 二の重 |
|----------------|----------------|
| 1. たんき牛蒡 | 29. オーロラカスタード |
| 2. 椎茸旨煮 | 30. サーマントラウト |
| 3. 茶葉巻 | 香草焼 |
| 4. いかり餅焼 | 31. カナールアルメット |
| 5. 盐土佐実包み | 32. 干柿ホワイトチョコ |
| 6. 昆布巻 | 33. 黒豆ワイン風味 |
| 7. 梅塩奉天串 | 34. チーズ伊達巻 |
| 8. かに水車巻 | 35. 金柑ワイン風味 |
| 9. 紅白なます | 36. 合鴨チーズ包み |
| 日向夏風味 | 37. にしんオイル漬 |
| 10. こはだ卵の花巻え | 38. スモークサーモン |
| 11. 子宝刺み昆布 | 39. 海老たまごマンパール |
| 12. 味付数の子 | 40. 香焼甘栗煮 |
| 13. 昆布煎餅飾り | 41. 鶏チーズソース焼 |
| 14. メープルクくるみ | 42. 豚の柚子胡椒焼 |
| 15. 花餅 梅 | 43. ブロックリー |
| 16. 日向夏いんろう | バジル香味 |
| 17. 鶏塩焼 | 44. いちごさんとうん寄せ |
| 18. 後巻抹茶栗さんとうん | 45. 海老サラダ |
| 19. 菊花豆 | 46. スモークシュリンプ |
| 20. 肉巻牛蒡 | 47. 貝柱のバジルテリーヌ |
| 21. もみじ漬 | 48. うにチーズ |
| 22. 鰻のかま | 酒肴寄せ |
| 23. 海老の旨煮 | 49. 百合根甘栗煮 |
| 24. ごまわかさぎ | 50. 梅甘栗煮 |
| 25. 塩トマト | 51. 胡桃松風リュウ入 |
| 26. 季節京茶焼 | |
| 27. にしん煮栗焼 | |
| 28. 日向夏餅笠 | |

申込期間
12月10日迄

【味百華2段重おせち】

18300円(税抜価格、運賃込) 【税込価格19764円(運賃込)】

ご注文票	お申込者名	お申込者住所	〒					
	様	お電話番号						
	※お申込者とお届け先が同じ場合はご記入しなくて構いません。							
	お届け先名	お届け先住所	〒					
様	お電話番号							
ご注文数	個	(お届け先が違う場合は、お届け先ごとに申込用紙をご記入ください)	配達希望日	月	日	配達希望時間	時~	時頃

※お申込後の商品変更、キャンセルは承りませんので予めご了承ください。セットの内容が一部変更になる場合がございます予めご了承ください。