

—ぎおん—
祇園

京のおせち



16,200円
(税込送料込)

全37種
3~4人前



重箱サイズ:30cmX30cm【黒紙重】

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。

- お品書き**
- ① ドラッグフルーツと木の葉のテリーヌ
 - ② 紅茶鴨スモーク
 - ③ あんず白ワイン煮
 - ④ イトヨリマスタード
 - ⑤ トリュフ入りカラントイヌ
 - ⑥ ブラックオリーブ
 - ⑦ ブラウンニートチョコ
 - ⑧ 柿博多
 - ⑨ 若桃甘露煮
 - ⑩ アスパラベーコン巻
 - ⑪ いか黄金焼き
 - ⑫ 塩せら豆
 - ⑬ 紅あずま甘露煮
 - ⑭ にしん昆布巻
 - ⑮ クランベリーくるみ
 - ⑯ ビーフパイ
 - ⑰ 中華くらげ
 - ⑱ 海老潮煮
 - ⑲ 鮑割京煮
 - ⑳ ごまわかめ
 - ㉑ 柚子伊達巻
 - ㉒ 牛デミグラスソース煮
 - ㉓ スタッフトドリブ
 - ㉔ 黒豆
 - ㉕ 花びら百合根飴
 - ㉖ 味付数の子
 - ㉗ いか松前漬
 - ㉘ 紅白なます
 - ㉙ 味付いくら
 - ㉚ たこのパシルソース
 - ㉛ エビチリ
 - ㉜ 波皮栗甘露煮
 - ㉝ 金団
 - ㉞ 大根と玉葱のサーモンマリネ
 - ㉟ 紅蒲鉾
 - ㊱ 白蒲鉾
 - ㊲ 鵜炭火焼き

one day Spa resort
Amandi

佐賀大和温泉ホテル アマンディ

TEL : 0952-62-1126

FAX : 0952-62-4418

解決方法：冷蔵所にし自然解凍で10時間が目安となりま。

ご予約締切日 令和4年 12月16日(金)まで

商品お届け日 令和4年 12月28日(水)~令和5年 1月3日(火)

配達時間 ①18:00~14:00 ②12:00~18:00

■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。
 ◎天候などの諸事情や一部地域によっては指定時間にお届けできない場合がございます。
 ◎離島の場合は別途運賃が必要になります。
 【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。
 ※商品以外の小物は付きません。
 ※実物は印刷物と多少異なることがあります。

みやび

京のおせち



17,280円
(税込・送料込)

全41種
3~4人前



重箱サイズ: 18.2cm x 18.2cm [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。



ぎをん や満文 青木庵
 ぎをん やすん 赤木庵
 【監修】
 本物の味を気軽に皆様楽しんでいただける、昔ながらの情趣が漂う祇園の老舗店

- お品書き**
- 一の重
 - 鶏ロースチーズ焼き
 - 若桃甘露煮
 - 完全金柑
 - キンシサイモン西京焼
 - 焼き湯葉
 - 田作り
 - 松前漬
 - 味付数の子
 - 九太き牛蒡
 - 金ぐま鮎角煮
 - ロフスタ
 - 黒豆
 - 帆立べつこう焼き
 - いか松笠白焼
 - 二の重
 - 金団
 - 栗甘露煮
 - にしん二口巻き
 - 真子旨煮
 - 合鴨スモーク
 - 豚角煮
 - 海老潮煮
 - 黒糖ローストポーク
 - 蟹とかぼちゃのテリーヌ
 - 鯛と貝柱のテリーヌ
 - なごみ巻ほうれん草
 - なごみ巻海老
 - 若鷄木の芽みそ焼き
 - ブリ照焼
 - 柚子伊達巻
 - どんご椎茸柚子煮
 - 梅麩
 - 鶏三色巻
 - 紅白なます
 - 味付いくら
 - 三の重
 - シヨコラテリーヌ
 - 羽二重餅くるみ抹茶
 - 克蘭ベリーくるみ
 - キウイ博多
 - いちご博多
 - キャロットラペ
 - あいなめ南蛮漬

one day Spa resort
Amandi

佐賀大和温泉ホテル アマンディ
 TEL : 0952-62-1126
 FAX : 0952-62-4418

解凍方法: 冷暗所にて自然解凍で10~12時間が目安となります。

ご予約締切日 令和4年12月16日(金)まで
 商品お届け日 令和4年12月28日(水)~令和5年1月3日(火)
 配達時間 ①18:00~14:00 ②12:00~18:00

■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。
 ※天候などの諸事情や一部地域によっては指定時間にお届けできない場合がございます。
 ※離島の場合は別途運賃が必要になります。
 【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。
 ※商品以外の小物は付きません。
 ※実物は印刷物と多少異なることがあります。