

ご予約  
承ります

縁起を祝い、  
福つどう。

# 京のおせち

京菜味 味のら

**雅** みやび

全45品目  
4~5人前

- 一の重：一口昆布巻・梅甘露煮・笹団子・お祝い海老  
・あわび旨煮・のし梅奉書・数の子・三色団子松葉串
- 二の重：紅白蒲鉾・黒豆・梅餅・金時人参入り生酢・さばの彩り巻・鱈旨煮・からすみ・だし巻  
・たたきごぼう・海老紅白巻・鱈西京焼・金柑甘露煮・お祝い松葉串
- 三の重：黒糖金箔ゼリー・伊達巻・たこ梅酢漬・豚角煮・いくら・田作り・栗きんとん・梅酢蓮根の芽  
・鶏木の芽味噌焼・紅白松葉串
- 四の重：湯葉にしん笹奉書・味付こんにゃく・寿高野含め煮・筍煮・ごぼう煮・穴子八幡巻・帆立旨煮  
・梅型人参・手まり麩・合鴨コース・椎茸旨煮・鰻てまり湯葉・蟹爪・若桃甘露煮

21,600円(送料込・税込) ●特製紙重箱  
●約178mm×178mm×高さ50mm×四段

京菜味 味のら

**朱雀** すざく

全52品目  
5~6人前

- 一の重：小鯛の塩漬・小鮎甘露煮・網笠柚子甘露煮・笹麩饅頭・お祝い海老  
・田作り・寿蒲鉾・合鴨コース・数の子・三色団子松葉串
- 二の重：あわび旨煮・金時人参入り生酢・さばの彩り巻・ふぐ香味和え・蛙昆布なると巻・甘鯛西京焼  
・鱈西京焼・金柑甘露煮・スモークサーモントラウト・鶏山椒焼・帆立貝柱のうに和え・お祝いかざり串
- 三の重：たこ梅酢漬・あんず梅酢漬・碾黄金・黒豆・紅鰯羊羹・白鰯羊羹・豚肉八幡巻  
・湯葉団子串・いくら・蟹爪・若桃甘露煮・栗きんとん・梅餅・からすみ
- 四の重：寿高野含め煮・椎茸旨煮・筍煮・射込ごぼう鱈・手まり麩・梅型人参・梅甘露煮・花百合根・豚角煮  
・ちりめん山椒・伊達巻・栗甘露煮・洗皮栗甘露煮・湯葉にしん笹奉書・飛騨牛しぐれ煮・お祝い松葉串

32,400円(送料込・税込) ●特製紙重箱  
●約210mm×210mm×高さ50mm×四段

京菜味 味のら

**桂** かいら

全37品目  
3~4人前

- 一の重：合鴨コース・数の子・田作り・龍皮巻・魚卵の煮付・穴子八幡巻  
・湯葉茶巾・お祝い海老・笹麩(鳴門金時あん)・金柑甘露煮・お祝いかざり串
- 二の重：豚角煮・椎茸旨煮・鱈旨煮・たたきごぼう・海老紅白巻・金時人参入り生酢・いくら  
・ペッパービーフ・甘鯛西京焼・栗きんとん・梅羊羹松葉串・一口昆布巻・若桃甘露煮
- 三の重：紅白蒲鉾・黒豆・梅餅・伊達巻・餅巾着旨煮・たこ煮・筍煮  
・蓮根型こんにゃく・帆立旨煮・姫こうや含め煮・松麩・手まり麩・梅型人参

16,200円(送料込・税込) ●特製紙重箱  
●約202mm×202mm×高さ46mm×三段

京菜味 味のら

**八坂** やさか

全32品目  
2~3人前

- 一の重：一口昆布巻・伊達巻・たたきごぼう・お祝い海老・黒豆・梅餅  
・鶏木の芽味噌焼・合鴨コース・数の子・金柑甘露煮
- 二の重：鱈旨煮・紅白蒲鉾・栗きんとん・金時人参入り生酢・いくら・田作り・あわび旨煮  
・甘鯛西京焼・だし巻・梅羊羹松葉串・若桃甘露煮
- 三の重：餅巾着旨煮・姫こうや含め煮・椎茸旨煮・海老旨煮・蓮根型こんにゃく・筍煮  
・湯葉にしん笹奉書・ごぼう煮・松麩・手まり麩・梅型人参

10,800円(送料込・税込) ●合成樹脂製重箱  
●約182mm×158mm×高さ43mm×三段

重箱に盛り付けて、冷凍状態でお届けします。

商品は画期的な独自の「特殊冷凍法」を開発、おいしさを逃さず冷凍にてお届けし、ご家庭で自然解凍していただくだけで、**つくりたてのおいしさ**をお楽しみいただけます。

- 受付開始/随時 **数に限りがございますのでお早めにご注文ください。**
  - 注文締切/2020年12月4日(金)
  - 配達日/2020年12月24日(木)~12月30日(水)
- ※商品はクール便でお届けしております。※遠隔地への配送はお早めにご予約ください。

ご予約は  
お早めに

株式会社 味のら  
〒353-0005 埼玉県志木市幸町4-11-1  
TEL 048-486-1147

※ご注文は別紙ご案内書をご覧ください。