

ご予約
承ります

縁起を祝い、
福つどう。

京のおせち

京菜味 ついで

雅
みやび



全45品目
4~5人前

- 一の重：梅甘露煮・たたきごぼう・鮭昆布なると巻・お祝い海老・数の子醤油漬・笹団子・梅酢蓮根の芽・あわび姿煮・三色団子松葉串
- 二の重：いか黄金焼・黒豆・梅餅・紅白蒲鉾・金時人参入り生酢・龍皮巻・いくら醤油漬・田作り・鱈西京焼・甘鯛西京焼・金柑甘露煮・鱈旨煮・若桃甘露煮
- 三の重：栗甘露煮・黒糖金箔ゼリー・伊達巻・いかと野菜の彩り和え・からすみ・だし巻・鯉くるみ・たこ梅酢漬・豚角煮・お祝い松葉串
- 四の重：寿高野含め煮・湯葉にしん笹奉書・味付こんにゃく・ごぼう煮・筍煮・すり身揚巻・穴子八幡巻・梅型人参・手まり麩・合鴨コース・椎茸旨煮・帆立旨煮・魚卵の煮付

通常価格 **22,680円** (送料込・税込)

- 特製紙重箱
- 約178mm × 178mm × 高さ46mm × 四段

京菜味 ついで

朱雀
すずめ



全52品目
5~6人前

- 一の重：網笠柚子甘露煮・小鮎甘露煮・松笠いか白焼・鮭昆布なると巻・お祝い海老・笹団子・合鴨コース・数の子醤油漬・寿蒲鉾
- 二の重：黒豆・紅鰯羊羹・白鰯羊羹・梅酢蓮根の芽・からすみ・鯛西京焼・甘鯛西京焼・金柑甘露煮・栗きんとん・梅餅・梅甘露煮・花百合根・鶏山椒焼・飛騨牛しぐれ煮・梅羊羹松葉串
- 三の重：たこ梅酢漬・あんず梅酢漬・豚角煮・帆立貝柱のうに和え・赤魚の南蛮漬・いくら醤油漬・田作り・蟹爪庵焼・若桃甘露煮・あわび姿煮・宇治抹茶羊羹・三色団子松葉串
- 四の重：金時人参入り生酢・龍皮巻・伊達巻・ぶぐの梅酢和え・味付こんにゃく・ごぼう煮・椎茸旨煮・寿高野含め煮・スモークサーモンラウト・湯葉にしん笹奉書・牛肉八幡巻・湯葉団子串・梅型人参・手まり麩・松麩・紅白松葉串

通常価格 **34,020円** (送料込・税込)

- 特製紙重箱
- 約210mm × 210mm × 高さ50mm × 四段

京菜味 ついで

桂
かつら



全37品目
3~4人前

- 一の重：黒豆・梅餅・鱈旨煮・伊達巻・たたきごぼう・帆立旨煮・お祝い海老・数の子醤油漬・金時人参入り生酢・いくら醤油漬・豚角煮・若桃甘露煮
- 二の重：笹巻(鳴門金時あん)・鶏松風焼・鯉くるみ・紅白蒲鉾・ペッパービーフ・甘鯛西京焼・栗甘露煮・魚卵の煮付・一口昆布巻・紅白松葉串・金柑甘露煮
- 三の重：椎茸旨煮・焼き湯葉煮・田作り・合鴨コース・餅巾着旨煮・海老旨煮・寿高野含め煮・蓮根型こんにゃく・穴子八幡巻・筍煮・手まり麩・松麩・梅型人参・梅羊羹松葉串

通常価格 **16,740円** (送料込・税込)

- 特製紙重箱
- 約190mm × 190mm × 高さ46mm × 三段

京菜味 ついで

八坂
やさか



全30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・数の子醤油漬・合鴨コース・笹団子
- 二の重：鱈旨煮・紅白蒲鉾・田作り・金時人参入り生酢・いくら醤油漬・栗きんとん・だし巻・甘鯛西京焼・あわび旨煮・お祝い松葉串・若桃甘露煮
- 三の重：餅巾着旨煮・寿高野含め煮・海老旨煮・椎茸旨煮・筍煮・蓮根型こんにゃく・湯葉にしん笹奉書・ごぼう煮・松麩・梅型人参

通常価格 **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 / 2022年12月2日(金)

● 配達日 / 2022年12月22日(木)~12月30日(金)

※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 味いち

〒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。