

参の重



弐の重



参の重



おせち

割烹料亭「千賀」監修



「割烹料亭 千賀」
四季折々、自慢の料亭料理とあたたかなおもてなしでお客様を迎え入れる、そんな「一客一亭」が真髓の老舗「割烹料亭 千賀」

割烹料亭「千賀」監修

「迎春」おせち三段重

本体価格 **10,000** 円 (税込 **10,800** 円)

要冷蔵 10℃以下
 ■消費期限：2018年1月2日 ■別添物：しおり、ふろしき、祝箸 ■重箱サイズ：三段重 約縦13.7×横19.5×高さ18.5cm(蓋をした状態の外寸) ■お渡しの状態：盛り付け済みですので、開封後すぐに召し上がれます。■なま物ですので、日持ちがしません。お早めにお召し上がりください。■必ず冷蔵庫に入れて保管してください。

- 参の重**
湯葉旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅白なます、栗金団、梅麩、牛肉とごぼうしぐれ煮、鶏照焼
- 弐の重**
金目鯛つま折り、鮎笹茶巾、えび紅白春書、鯖小倉煮、いくら醤油漬、あかにし貝旨煮、魚の子旨煮
- 参の重**
数の子鱈甲漬、祝い海老、伊達巻、焼き帆立、田作り、金箔黒豆、金柑甘露煮、酢牛蒡、昆布巻

数量限定

25品目

【宅配サービス】
商品代金+200円(税込)

ご予約承り中

ご予約期間	~2017年12月25日(月)18時まで ※早期予約期間：2017年12月1日(金)18時まで
店舗お受け取り期間	2017年12月30日(土)正午~2018年1月1日(月)
宅配予約期間	~2017年12月10日(日)18時まで
宅配お届け日	2017年12月30日(土)または2017年12月31日(日)

※数に限りがございますので数量に達し次第、ご予約は締切らせていただきます。※写真と実際の商品の色が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

早期予約でおトク!

Ponta会員・dポイント会員限定 2017年12月1日(金)18時までのご予約で
ボーナスポイント +200ポイント プレゼント!
 1商品につき ※ご精算の前にPontaカード、dポイントカードをご提示ください。※ご提示いただいたカードに2018年1月下旬(予定)にポイントを付与いたします。
 KH/KS/KO/TN 配布期間:~12/25(月)18:00