

京都かわ瀬 謹製

京風

おせち料理

三段重

参の段

- ・くわい梅肉和え
- ・たたき牛蒡
- ・真子旨煮
- ・帆立たらこ雲丹和え
- ・一口にしん昆布巻
- ・九条ねぎ入り卵焼
- ・金柑蜜煮
- ・一口焼湯葉
- ・ホッキ貝と菊花のワインジュレ
- ・穂付筍煮
- ・市松錦糸巻
- ・椎茸煮
- ・なごみ巻きはうれん草
- ・鳴門金時レモン煮
- ・鮭の吟醸わさび煮
- ・梅花れんこん
- ・子持ち昆布山海和え
- ・京風なます
- ・のどぐろ青菜巻

式の段

- ・牛肉野菜巻
- ・たこのバジルソース和え
- ・若鳥とはうれん草のテリーヌ
- ・国産ローストポーク
- ・ドライマト赤ワイン風味
- ・チキンペッパー
- ・若草テリーヌ
- ・くるみ甘露煮
- ・バインブレッド
- ・いかの彩りマリネ
- ・鶏肝チーズ松風
- ・ベーコンチーズ
- ・スライスサーモントラウト
- ・ケーパー
- ・オニオンマリネ
- ・湖産公魚南蛮
- ・若桃甘露煮
- ・スモークシュリンプ
- ・魚卵のサラダ

壹の段

- ・伊達巻
- ・合鴨スモーク
- ・紅蒲鉾
- ・白蒲鉾
- ・栗甘露煮
- ・流皮栗甘露煮
- ・きんとん
- ・数の子
- ・鰻煮
- ・松前漬
- ・肴頭海老
- ・田作り煮
- ・黒豆金箔
- ・味付けイクラ
- ・マス麴漬
- ・ぶり照焼
- ・柚子重ね
- ・笹麴胡麻餡

西本願寺様おすすめ！！

限定100セット

24,800円(税込)送料込み



申し込み締め切り  
2020年12月5日正午  
までにお願ひ致します



## おせち料理の取り扱い・注意事項

---

商品は冷凍状態でヤマト急便のクール便でのお届けになります。

解凍は外箱から取り出していただき、冷蔵庫内もしくは冷暗所(5～10℃)にて、大体お召し上がり時刻の**24時間前頃**より行って下さい。

解凍時間はあくまでも目安です。

お召し上がり2～3時間前に解凍状態を確認して頂き、解凍できていない場合は、最後に室温(20℃前後)で1～2時間ほど解凍していた頂けましたらおいしく召し上がっていただけます。

※解凍後の賞味期限は冷蔵保管にて48時間です。

12月30日、31日のいずれかからお届け日をお選びください。

配送料は無料です。

※但し、北海道、沖縄、離島への配送料は別途¥2460(税込)必要になります。

## ご予約手順

---

ご注文はお電話、FAXまたはメールにてお申し込み下さい

京都 かわ瀬 京都市右京区西京極新明町17番地

TEL 075-323-7166 FAX 075-315-8077

### お申込み

- ①ご予約者様のお名前（フルネーム）とお電話番号
  - ②お届け先のお名前（漢字でフルネーム）
  - ③お電話番号
  - ④お届け先のご住所
- をお伝え下さい。

### お振込み

お電話にてご予約の際に、指定口座をご案内いたします。

**【ご予約から10日以内】**にお振込み

をお願いいたします。

尚、期日までにご入金がない場合、ご予約をお取消しさせていただく場合がございます。

### お支払先

銀 行：【 京都信用金庫 西京極支店 】

口座番号：【 普通預金口座 3007215 】

口座名：【 株式会社ワスク】

※お振込みの際はご予約者名でお振込みをお願いいたします

※ご送金後のキャンセル 及び 払い戻しはご容赦ください