

雅

みやび

京のおせら

18,360円

(税込・送料込)



豆知識▲



お品書き▲



全39種
3~4人前



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。



全国配送料無料

一品書き

一の重

- 一 海老潮煮
- 二 紅梅花餅
- 三 餅玉ちらし
- 四 黒豆
- 五 熨斗入り田作り
- 六 いか白焼
- 七 帆立べっこう焼き
- 八 まぐろ昆布
- 九 紅鮭西京焼
- 十 たたき牛蒡
- 十一 味付数の子
- 十二 鶏ロースチーフ焼き
- 十三 松前漬

一品書き

二の重

- 一 海鮮マリネ
- 二 スモークサーモン
- 三 伊達巻
- 四 鶏三色巻
- 五 紅白なます
- 六 味付いくら
- 七 金団
- 八 栗甘露煮
- 九 合鴨スモーク
- 十 若桃甘露煮
- 十一 昆布巻
- 十二 焼き湯葉
- 十三 梅麩

一品書き

三の重

- 一 海老サラダ
- 二 黒糖ローストポーク
- 三 ショコラテリーヌ
- 四 くるみ抹茶羽二重餅
- 五 紅白蒲鉾
- 六 クランベリーくるみ
- 七 キャロットトラペ
- 八 生ハム
- 九 ふり照焼
- 十 なごみ巻ほうれん草
- 十一 なごみ巻海老
- 十二 真鱈の子宝煮

重箱サイズ:18.2cmx18.2cm【白木重箱】

松浦シティホテル
Matsuura City Hotel

長崎県松浦市志佐町浦免 1782-1

TEL 0956-72-5000 FAX 0956-72-4832

ご予約締切日 令和6年 12月16日(月)まで
商品お届け日 令和6年 12月28日(土)~令和7年 1月3日(金)
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。

「松浦シティホテルおせち」お申込書

※お届け日まで必ず保管して下さい。

※太枠は必ずご記入下さい。

申込者ご本人	電話番号	—	—
	〒住所	□□□□	— □□□□□□
			都道府県
	フリガナ	-----	
	氏名	様	

お申込日	
月	日

お届け先	電話番号	—	—
	〒住所	□□□□	— □□□□□□
			都道府県
	フリガナ	-----	
	氏名	様	

雅	個
お届け日	
月 日	
※12月28日(土)から1月3日(金)の間でご指定ください。	
① (時間指定なし)	
② (8:00~14:00) ③ (12:00~18:00)	
※一部地域によっては指定時間に配達できない場合がございます。	
お支払方法	
(代引)	
(その他)【現金・振込・()】	
単価(1個あたりの金額)	
¥	_____ (税込)

合計金額
¥ _____ (税込)

◆配送について

お申込書の記入間違い、配送日の天候不良・天災などで配送遅延などがある場合もございます。その際は、何卒ご了承下さい。

◆お申込内容の変更について

12月16日午前11:00までにお願ひ致します。

この時間を過ぎますと、変更をお受けすることができません。

◆以下内容につきましては下記番号までお問い合わせいただきますようお願い致します。

早急に配送状況、対処方法を確認しご連絡致します。

- ・お届け予定日を過ぎてても到着しない場合
- ・到着したおせち料理の種類が違う場合
- ・誤配送、破損等があった場合

電話番号:0120-821-822 <受付日時>12月28日~1月3日(9:00~17:00)

◆お客様の個人情報の取り扱いについて

お客様の個人情報は、適切な取り扱い管理及び維持に鋭意努めてまいります。

商品の発送及び関連する問い合わせなどの目的以外で使用することはありません。

取次店

取扱コード	No.(受注番号)
□□□□	— □□□□□□
事業所コード	担当者コード
□□	— □□□□□□