

はんなりとした目出たさを感じていただける
京のおせちをご賞味くださいませ。

伝承千年

古都の組重

(参段)



三二、四〇〇円

(消費税込・送料別)



壺の重

- 一、黒豆金箔のせ
- 一、合鴨燻製
- 一、味付数の子
- 一、田作り
- 一、紅白蒲鉾
- 一、椎茸煮
- 一、海老艶焼
- 一、叩き牛蒡
- 一、ちりめん山椒
- 一、龍皮巻
- 一、錦糸巻
- 一、紅梅もち
- 一、白梅もち
- 一、穴子八幡巻
- 一、市松錦玉子
- 一、照焼帆立

式の重

- 一、ブリ照焼
- 一、山うど酢味噌
- 一、こはだ栗漬
- 一、紅白なます
- 一、いくら醤油漬
- 一、寿だし巻玉子
- 一、豚角煮
- 一、帆立ひも松前
- 一、海鮮市松
- 一、赤魚西京焼
- 一、金柑蜜煮
- 一、鮭小川巻
- 一、巻ゆば柚子風味
- 一、にしん巻
- 一、梅麩甘煮
- 一、梅ちらしもち

古都の組重

(壺段)



一六、二〇〇円

(消費税込・送料別)



壺の重

- 一、椎茸煮
- 一、花こんにやく赤
- 一、花こんにやく白
- 一、甘鯛西京焼
- 一、金柑蜜煮
- 一、田作り
- 一、里芋松葉串
- 一、手まりもち
- 一、合鴨燻製
- 一、いか松笠雲丹焼
- 一、叩き牛蒡
- 一、あわび煮
- 一、紅白なます(いくらせ)
- 一、龍皮巻
- 一、錦糸巻
- 一、紅白蒲鉾
- 一、海老艶焼
- 一、焼筍煮
- 一、昆布巻
- 一、柚子伊達巻
- 一、若桃甘露煮
- 一、栗甘露煮
- 一、巻ゆば柚子風味
- 一、ちりめん山椒
- 一、黒豆金箔のせ
- 一、梅麩甘煮

参の重

- 一、里芋松葉串
- 一、なごみ巻(ほうれん草)
- 一、お多福豆
- 一、空豆甘煮
- 一、さつまいも甘露煮
- 一、あわび煮
- 一、花こんにやく赤
- 一、花こんにやく白
- 一、柚子伊達巻
- 一、海老相生巻
- 一、たら煮
- 一、焼筍煮
- 一、たこ照焼
- 一、栗甘露煮
- 一、若桃甘露煮

嵐山 渡月亭

創業明治三十年

電話 075 (871) 1310

FAX 075 (872) 7820

http://www.togetsutei.co.jp

ご注文書

FAXでご注文の場合はこの用紙をお使いくださいませ

お申し込みは 12月20日まで

②

お届け先住所	〒 -
氏名	
電話番号	TEL () -

お届け先がご自宅の場合、発送人欄はご記入不要でございます

発送人住所	〒 -
氏名	
電話番号	TEL () -
古都の組重 (生おせち) 三段	32,400円(消費税含む) 個 3~4人前(サイズ 19.6cm×19.6cm×4.5cm×3段) お届け日 12月31日 *送料(クール便)は全国統一料金1,800円とさせていただきます。 *重箱は小物入れとしてご利用いただけます。 (内側の部分をお取り下さいませ)
古都の組重 (生おせち) 一段	16,200円(消費税含む) 個 2人前(サイズ 21.0cm×21.0cm×5.2cm×1段) お届け日 12月31日 *送料(クール便)は全国統一料金1,800円とさせていただきます。
お支払方法 (どちらかに○をおつけください)	代引き (宅配便でお届けの際 ご精算となります。) 銀行振込 (ご注文の後 商品代金と送料をお振込み下さいませ。)
振込先	京都中央信用金庫 嵐山支店 普通12395 株式会社 渡月亭

老舗 渡月亭

〒616-0004 京都市西京区嵐山中尾下町54の4

お申込み

お問合せ

直通電話 (075)871-1310

F A X (075)872-7820