

京菜味のむら

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、これまで以上に京の食文化を発信しています。



福を願う縁起の美味を
お仲間、ご家族と一緒に。

おせち

新年の始まりに
こたわり

杉柄の三段重に、
山海の美味に甘味や畜肉を加え
彩り豊かに詰合せました。
ご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。

1

京菜味のむら

桂 かつら 3段

16,768円

(税込18,110円)

37品目

【3~4人前】約202mm×202mm×高さ46mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦・卵・乳成分・えび

お届け日限定
12月29日(水)・30日(木)
のいずれか



【一の重】

田作り、合鴨ロース、帆立旨煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、穴子八幡巻、焼き湯葉煮、椎茸旨煮、お祝い海老、数の子醤油漬、若桃甘露煮

【二の重】

伊達巻、笹糍(鳴門金時あん)、豚角煮、たたきごぼう、龍皮巻、ペッパービーフ、鯉くるみ、甘鯛西京焼、栗きんとん、一口昆布巻、梅羊羹松葉串、金柑甘露煮

【三の重】

紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、鶏松風焼、たこ煮、子もちイカ、餅巾着旨煮、寿高野含め煮、蓮根型こんにやく、海老旨煮、筍煮み、鯛旨煮、松糍、梅型人参

ご予約締切日/2021年

12月16日 木

おせちはすべてお届けさせていただきます。

12月29日(水)・12月30日(木)

いずれかおえらび下さい。

※一部商品は除きます。

冷凍

※冷凍にてお届け。お召し上がりご予約日の前日までは、冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。

※解冻方法/冷蔵庫(10℃以下)で自然解冻をしてください。約17時間位で解冻致します。

※解冻時間は解冻する温度によって若干差がありますので、解冻予定時間の2~3時間前に解冻状態を確認してください。

送料込

表示価格は送料込みの金額です。

- 代金は商品ご予約時にお支払いください。●締切日以降のキャンセルは出来ません。
- お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- 商品の価格表示は本体価格(税込価格)で表示しております。
- ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。
- 沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。
- 年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。
- 商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。
- 天候等の諸事情によりお届け時間がおくれる場合がございます。

