



二〇二五年 菊水楼謹製

おせち

★ご予約受付期間

9/12(木)~12/2(月)

★完全予約制

★限定 100 折

一段重 二人前
7寸

内寸:202×202× 深さ50mm

外寸:214×214× 高さ74mm

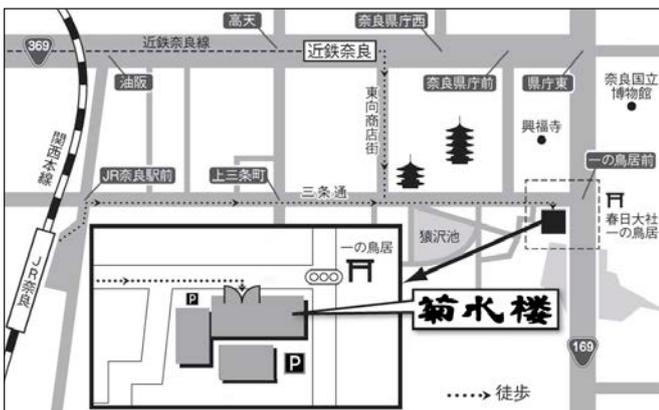
20,000円(税込)

<内容>

金箔黒豆 子持ち鮎甘露煮 松笠くわい 烏賊の松笠 伊達巻 煮しめ四種 八幡巻 龍皮巻 筍の土佐煮 とこぶしの旨煮 車海老の旨煮 蒲鉾 梅人参 花蓮根 手毬麩 栗の甘露煮 蛸柔煮 鯛の雲丹焼き 寒鰯の幽庵焼き 百合根甘露煮 たらこの昆布巻き キンカン 大和牛のしぐれ煮 鴨ロース いくら醤油漬 田作り たたき牛蒡 柿なます 数の子 紅白千代呂木 松風 柿寿賀

<アレルギー>

■8大 小麦・卵・えび・胡桃 ■22品目 大豆 いか 鮑 牛肉 鶏肉 いくら 胡麻



お渡し
12/31(日) 菊水楼本館1階
時間 10:00 ~ 15:00

お支払い
お渡し時
(現金・クレジット・PayPay)



ご予約

☎ 0742-23-2001

✉ yoyaku@kikusuiro.co.jp

受付時間 10:00-18:00
定休日 火曜日・水曜日
〒630-8301 奈良県奈良市高畑町1130
<https://www.kikusuiro.com/>

※表示価格には消費税が含まれております ※写真はイメージです ※予定数量に達次第販売終了となります ※ご予約受付期間終了後、キャンセル・変更はお受けできかねます ※記載した内容は予告なく変更する場合がございます ※商品の特性により、色合い、具材の大きさ等が異なる場合がございます ※おせちはお重に盛り付けた状態でお渡し ※本年度はおせちの配達対応はいたしかねますので、予めご了承いただけますようお願い申し上げます