

美食

2024年

おせち料理

ご予約承り中

12月17日(日)迄

全国
送料無料

ヤマトクール便で発送
※受取時間指定不可

新春
万福

季節料理かわの
本格生おせちをご家庭で

極 贅沢三段重

贅を尽くした美食おせち

巻の重

尾崎牛山椒煮/車海老酒塩煮/手仕込み本唐墨/床節合煮/ローストポーク/笹蓬餅/数の子/いくら/南瓜カステラ/海老錦手毬/赤梅蜜煮

式の重

蟹酢/さごし酢/紅白なます/黒豆/花びら百合根/栗入安納芋金団/旬魚幽庵焼/菊花大根/はじかみ/松笠いか雲丹焼/蓮根梅和え/酢蛸/合鴨燻製/花餅霞梅/金柑

参の重

鳥松風/にしん湯葉巻笹包/京梅松葉/錦玉子/花餅手毬/若桃甘露煮/筍/松笠慈姑/信田巻/椎茸/鱈子旨煮/六方里芋/梅人参/隠元/柚子伊達巻/若鶏八幡巻

お祝い箸5膳付き

三段重(4~5人前) **34,560円(税込)**
21cm×21cm



雅 贅沢一段重

お手軽に味わう贅沢おせち

巻の重

尾崎牛山椒煮/手仕込み本唐墨/車海老酒塩煮/旬魚幽庵焼/ローストポーク/松笠いか雲丹焼/柚子伊達巻/赤梅蜜煮/花餅手毬/合鴨燻製/若桃甘露煮/南瓜カステラ/黒豆/花びら百合根/海老錦手毬/金柑/笹蓬餅/鳥松風/蓮根梅和え/さごし酢/菊花大根/紅白なます/はじかみ/いくら/数の子/鱈子旨煮/梅人参/松笠慈姑/筍/六方里芋/信田巻/椎茸/隠元

お祝い箸3膳付き

一段重(2~3人前) **17,280円(税込)**
20cm×29cm



季節料理 **かわの**

〒880-0006 宮崎市千草町1-22 sogobビル1F

P 駐車場有

季節料理かわの

Q 検索

受取日 | 2023年12月31日(日)

店頭受取 午前9時~11時まで 発送 受取時間指定不可

ご注文方法詳細はチラシ裏面も併せてご覧ください。

ご予約承り中

予約期間: 2023年12月17日(日)まで

ご予約はスマホからでも可能です





五
〇
個
限定



一
〇
個
限定



贅沢三段重

三段重 (4~5人前) 21cm×21cm

お祝い箸5膳付き **¥34,560** (税込)



贅沢一段重

一段重 (2~3人前) 20cm×29cm

お祝い箸3膳付き **¥17,280** (税込)

◆ お申し込み方法 ※お申込み方法は下記の4通りございます

店頭・電話・FAX・WEB▶



◆ ご注文・お問い合わせ

電話 | 0985-23-2077

FAX | 0985-25-0027

※FAXでのお問い合わせは返信が翌日になる場合があります

◆ お客様控え

お名前	様	個数	34,560円(税抜32,000円)	個	17,280円(税抜16,000円)	個
お受取	<input type="checkbox"/> 店頭受取 <small>お渡し日 2023年12月31日(日)午前9時から11時まで</small>		<input type="checkbox"/> 発送(ヤマトクール便) 発送無料 <small>⚠ 受取時間指定不可</small>			
お支払方法	<input type="checkbox"/> 店頭 現金/電子マネー/カード (VISA Master JCB) <small>⚠ 月曜定休日</small>		<input type="checkbox"/> 銀行振込 振込口座 宮崎銀行 橋通支店 普通 0169310 かわのグループ <small>⚠ 振込手数料はお客様負担となります</small>			
お支払期限		2023年12月23日(土)		⚠ 店頭受取・発送受取ともに事前支払いとなっております		

申込期間 2023年12月17日(日)迄

✂ キリトリ

◆ 2024年おせち注文書

ふりがな		受取	<input type="checkbox"/> 店頭受取	<input type="checkbox"/> 発送(ヤマト)
お名前 (受取人)	様	個数	34,560円 個	17,280円 個
携帯 TEL		備考		
住所 (送り先)	〒			
領収書	<input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 要 (宛名)		<input type="checkbox"/> スタッフ記入欄 受付日 / 2023年 月 日	受付 入力

※以下は受取人と注文者が異なる場合のみご記入ください

お名前 (注文者)	TEL (注文者)	
	住所 (注文者)	〒