

二〇二四年 菊水楼謹製

# おせち

## 内容

金箔黒豆、子持ち鮎の甘露煮、くわい煮、烏賊の松笠、伊達巻、松風焼、煮しめ三種、龍皮巻、八幡巻、筍の土佐煮、とこぶしの旨煮、車海老の旨煮、紅白蒲鉾、梅人参、花蓮根、手毬麩、栗の甘露煮、蛸柔煮、子持ち昆布、鯛の雲丹焼、寒鰯の幽庵焼、百合根甘露煮、金柑鱈子の昆布巻、大和牛のしぐれ煮、鴨ロースの醤油煮、いくらの醤油漬、田作り、たたき牛蒡、柿なます、マコ酢、香り舞茸、柿の葉寿司

〈アレルギー〉えび 小麦 卵 くるみ

消費期限 1月1日



一段重  
二人前

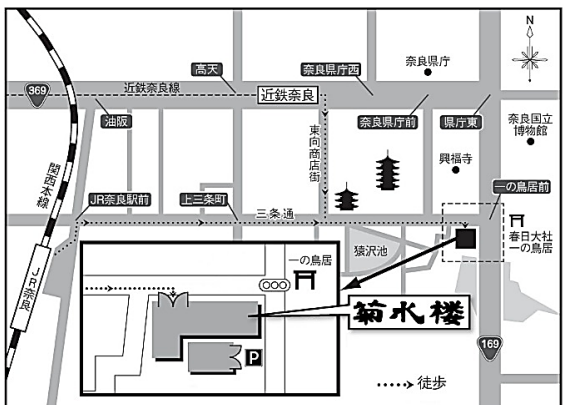
7寸  
内寸：202×202×  
深さ50mm  
外寸：214×214×  
高さ74mm

# 20,000円

(税込)

完全予約  
限定100折

ご予約承り  
12月4日(月)まで



奈良県奈良市高畑町1130

オンライン予約は  
下記QRコードから



お渡し

菊水楼本館1階のみ

時間 10:00~17:00

お支払い お渡し時、現金のみ

## 0742-23-2001

【菊水楼代表電話】受付時間/12:00 - 18:00 定休日/火曜日・水曜日

yoyaku@kikusuiro.co.jp



●表示価格には軽減税率8%の消費税が含まれております ●写真はイメージです ●予定数量に達し次第販売終了となります ●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届け ●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