



2027年

おせち

特製白出汁付き

¥30000(税込)

★ご予約受付期間 9/14(月)~12/7(月) 完全予約制 限定100折

二段重 二人前 + 菊水楼特製白出汁

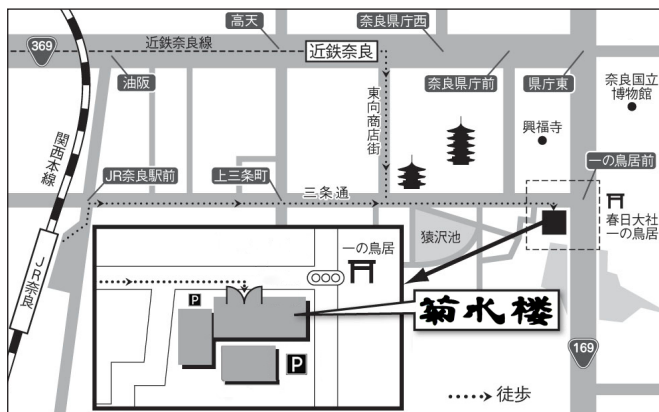
6寸2段 内寸:167×167× 深さ 50mm 外寸:179×179× 高さ 126mm

<内容>

伊勢海老の雲丹焼き 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 栗きんとん 蛸柔煮 鯛の黄身焼き 寒鰯の幽庵焼き 百合根甘露煮
 たらこの昆布巻き 金柑の蜜煮 大和牛のしぐれ煮 鴨ロース いくらの醤油漬 田作り たたき牛蒡 柿なます 数の子
 紅白千代呂木 松風
 菊水楼特製白出汁 100ml(20倍濃縮)

<アレルギー>

■9大:小麦・卵・えび・胡桃 ■20品目:大豆 いか 鮑 牛肉 鶏肉 いくら 胡麻 さば



お渡し
12/31(木) 菊水楼本館1階
時間 11:00~15:00

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、予めご了承くださいませようお願い申し上げます