

道内限定販売



## 伝統を詰め込んだ 京料理ならではのこだわりの味わい

山の幸と海の幸をふんだんに使い、  
京都の伝統を詰め込んだ商品となっております。  
京料理ならではのこだわりの味わいを是非、  
北海道で味わってみてはいかがでしょうか。

# 千寿

# おせち

下鴨茶寮 北のはなれ



29,700円  
(消費税・送料込)



京都 下鴨茶寮  
北のはなれ

創業160年京都の老舗料亭「下鴨茶寮」が手がけ、  
本格京料理を提供している「京都 下鴨茶寮 北のはなれ」  
がお届けするお節です。



## 一の重

烏鰆西京焼き・絹さや・寿カステラ・牛蒡田舎煮  
 田作り・柚子伊達巻・ローストビーフ・胡桃飴炊き  
 いくら・ポイル海老・鶏松風レーズン・牛肉野菜巻  
 紅白市松かまぼこ・丸金柑・なます・鰯  
 鯛龍皮巻・松前漬け・蝦夷あわび

(19品)



## 二の重

俵丸十・栗きんとん・鶏野菜巻き・椎茸煮・信田巻  
 梅人参・棒鱈笹包み・唐千寿・巻湯葉・つぶ旨煮  
 若桃甘露煮・花巾着・黒豆(金箔)・手毬麩  
 蛸旨煮・数の子・鰻八幡巻・鱈子昆布煮・鮭重ね巻  
 花百合蜜煮

(20品)



### 下鴨茶寮 北のはなれ「千寿」(二段重)

対応人数	2～3人前	お渡し方法	ヤマト便限定
品数	39品目	配達日	12月29日又は30日
重箱について	ロゴ入り 【外寸】21cm×21cm	送料	商品代金に含む
温度帯	冷凍	支払方法	Web事前決済 代金引換
賞味期限	【解凍前】2022年1月31日 【解凍後】冷蔵庫に保管しなるべく早めにお召し上がりください。	配達エリア	北海道限定
解凍方法	冷蔵庫内(入りきらない場合は冷暗所5℃～10℃前後)にて約24時間解凍してください。冷蔵庫から取り出し常温(約20℃)程度の場所で1～2時間おいていただくと一層おいしく召し上がれます。	【キャンセルについて】	ご予約の変更・キャンセルは11月30日(火)までとさせていただきます。以降の変更、キャンセルにつきましては出来かねますのでご了承ください。
製造	自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。	【返品につきまして】	商品の性質上、交換・返品はお受けできません。但し配送中の事故によりお届けした商品に傷みや破損があった場合や、お申込み商品と異なった場合は交換、返品を承ります。

【承り期間】 12月20日 17:00迄