

FRESCO GOREMO

令和八年

京のおせち

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

①②③④
⑤⑥⑦⑧の
おせち

5%引

さらに、
①のフレスコオリジナル
おせちをご予約の上、
12月31日(火)に、
お店引取りのお客様は

3%引

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
※ご予約締切日、お渡し日が異なります。詳しくは各ページをご覧くださいませ。
※詳しくは、各店デリカコーナー、またはスタッフにおたずねください。

※宅配でのお届けの場合と店頭でお渡しの場合ではご予約締切日が異なります。詳しくは裏表紙をご覧ください。

お魚屋さんの寿司

鮮魚コーナーの新鮮なネタを使ったフレスコ特製の握り寿司盛合せ。

慶

よろこび

37
お魚屋さんの
握り寿司盛合せ
50貫盛〈慶〉
まぐろ・たい・ボイルえび・
かんばち・うなぎ・いか・
サーモン・赤えび・あなご・玉子

本体
価格 **5,980円**
(参考税込価格
税率8% **6,459円**)

【お渡し日】12月30日・31日のみ
【消費期限】お渡し日の当日

雅

みやび

36
お魚屋さんの
握り寿司盛合せ30貫盛〈雅〉
まぐろ・かんばち・サーモン・いか・炙りサーモン・
たい・ボイルえび・ほたて・あなご・玉子

本体
価格 **3,800円**
(参考税込価格
税率8% **4,104円**)

【お渡し日】12月30日・31日のみ
【消費期限】お渡し日の当日

数量に限りがございますのでお早めにお申し込みくださいませ。また、ご予約の状況によっては
ご予約締切日前に完売となる場合がございます。その際は、なにとぞご容赦くださいませ。

店頭でお渡しの場合

【おせちご予約締切日】
12月25日(木)
20時まで

【おせちお渡し日】
12月31日(水)
19時まで

宅配でお届けの場合

【おせちご予約締切日】
12月15日(月)
20時まで

①②③④⑤⑥⑦⑧ おせちの宅配日
12月31日(水)のみ
時間指定はできません

③④⑤の詰め替えおせちの宅配日
12月30日(火)～31日(水)
時間指定はできません

◆◆ 新春おせち料理お申込み承りの注意事項 ◆◆

宅配ご希望の方は必ずお読みくださいませ。

※宅配のお届け時間の指定はできません。

※当日の積雪などの天候や交通状況によっては、
配達翌日以降になる場合がございますので予めご了承くださいませ。
※ご予約期間を過ぎたキャンセルやお申込内容の変更はできません。
※おせちが到着しましたら中身をご確認の上、
冷蔵庫に保管ください。
※おせちに関するお問い合わせについては、お申込み店舗へご連絡ください。

近畿
※時間指定不可
無料宅配
承ります

大阪府下・京都府下・
滋賀県下・兵庫県下・
奈良県下・和歌山県下・
三重県下全域に
限らせて頂きます。

宅配エリアのご案内

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。
複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

【壺の重】

- たら旨煮
- 焼湯葉巻
- 梅麩煮
- いくら醤油漬
- 丹波黒ぶどう豆

全20品

フレスコオリジナル
おせち

都

日頃の感謝を
込めて。
厳選食材を
詰め込んだ
全三十五品目。
晴れやかな一年の
幕開けを
華やかに
彩ります。

近畿
※時間指定不可
無料宅配
承ります

大阪府下・京都府下・滋賀県下・
兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・
三重県下全域に限らせて頂きます。

※詳しくは15ページをご覧ください。

【貳の重】

- えぞあわび姿煮
- はも西京焼
- 京きぬた巻
- スモークサーモン
- ぶり照焼

全15品

鮑や厳選食材を盛り込んだ
新年を華やかに彩るお節です。

2 フレスコ
オリジナルおせち
和風1段重〈舞〉
17.1×26.2×高さ5.5cm(約2～3人前)

本体
価格 **10,000**円
(参考税込価格
税率8% 10,800円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引** **9,500**円
(参考税込価格
税率8% 10,260円)

掲載価格は**本体価格と参考税込価格**を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

1 フレスコ
オリジナルおせち
和風二段重〈都〉
20.6×20.6×高さ5.8cm(約2人前)

本体
価格 **14,800**円
(参考税込価格
税率8% 15,984円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引** **14,060**円
(参考税込価格
税率8% 15,185円)

さらに 12月31日(水)
お店引取りのお客様は **3%引** **13,616**円
(参考税込価格
税率8% 14,706円)

新春を寿ぐ
京のおせち

● **梅麩煮**
1689年創業、
京の老舗「半兵衛麩」が、
京都の伝統的な製法で
つくった、
もちつとした
食感が特長です。

● **焼湯葉巻**
湯葉を口大に巻き、
出汁を染みこませ、
表面に焼き目を付けて、
やわらかく、
炊き上げています。

● **たら旨煮**
たらは豊かきや繁栄を
象徴します。
国産スケトウダラを
使用した
「総本家」しんそば松葉の
たら旨煮です。

● **西京焼き**
京都発祥の
米味噌「西京味噌」。
素材の持ち味を生かして、
やさしい甘み、
深い旨みに
仕上げています。

● **京きぬた巻**
織った布を打台を
砵(きぬた)と言い、
その台で布を打つ
本槌に似ていることが語源。
国産大根で
彩り豊かに巻きました。

掲載価格は**本体価格と参考税込価格**を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

6
親子三代
おせち三段〈集〉
22.5×22.5×高さ5.4cm
(約4～5人前)

本体
価格 **17,500**円
(参考税込価格
税率8% **18,900**円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

16,625円

(参考税込価格 17,955円)
税率8%

【貳の重】

- そら豆のムース
- ローストビーフ
- スモークサーモン

全20品

近畿
※時間指定不可
無料宅配
承ります

※詳しくは15ページを
ご覧ください。

【参の重】

- きたの玄米牛のビーフシチュー
- 海老マヨソース
- ミニデミグラスハンバーグ

全18品

親・子・孫、
世代をこえて
楽しめる
組み合わせ。

【壺の重】
● 祝えび
● 味付数の子
● にしん蒲焼
全22品

【参の重】
● 鰯のマンゴーチリソース
● 錦糸しゅうまい
全16品

【与の重】
●海老チリソース
●白身魚の
エスカベッシュ
全15品

【与の重】
●海老チリソース
●白身魚の
エスカベッシュ
全15品

4 おせち 和洋四段重 〈祝彩雅宴〉

19.4×19.4×高さ5.4cm
(約4～5人前)

本体
価格 **23,000**円

(参考税込価格
税率8% **24,840**円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】
えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

21,850円

(参考税込価格
税率8%23,598円)

【貳の重】
● 祝えび
● 竹の子含め煮
全14品



近畿
※時間指定不可
無料宅配
承ります
※詳しくは15ページを
ご覧ください。

8 年越しおせち〈夢〉ゆめ
13.9×27.2×高さ5.2cm(約2人前)

本体
価格 **11,800**円
(参考税込価格
税率8% **12,744**円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引** **11,210円**
(参考価格込税込 12,107円)

【貳の重・参の重】
●丹波黒ぶどう豆 ●田作り
●祝えび
全14品

ふたりで寿ぐ新年に、食べきりサイズの贅沢お重。

【壺の重】

- 彩り野菜とチーズのテリーヌ
- ローストビーフ
- スモークサーモン

全8品

7 おせちミ二三段〈星彩〉
15.5×15.5×高さ5.4cm(約2~3人前)

本体
価格

11,800円

(参考税込価格
税率8% 12,744円)

近畿
無料宅配
サービス

※詳しくは15ページを
ご覧ください。

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分

少 早期ご予約特典 12月15日(月)まで **5%引** **11,210円**
(参考税込価格 12,107円)

少人数の集いも贅沢に。

【式の重】

【参の重】

- 祝えび
- ぶり照焼
- 帆立照焼

全14品

【壺の重】

- 紅白かまぼこ
- 味付数の子
- いくら醤油漬

全12品



※詳しくは15ページを
ご覧ください。

【貳の重】

- ローストビーフ
- スモークサーモン

全16品

●伊達巻
●祝えび
全19品

5
おせち
和洋中三段

〈新春万福〉
 じんしゅんまんぶく
 19.5×25.5×高さ5.4cm
 (約4～5人前)
 本体
 価格 **17,500** 円
 (参考税込価格
 税率8% **18,900** 円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】
えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

16,625円

(参考税込価格
税率8% 17,955円)

和の祝い膳に
肉料理や
洋風と、
家族皆の笑顔が
広がるおせち。

【参の重】
●ローストビーフ
●いくら醤油漬
●若鮎山椒煮
全17品

【貳の重】
●リンゴと紫芋のバイ包み
●丹波黒黒豆煮
●ローストビーフ
全16品

10 限定 60個
おせち三段重〈大和路〉
やまとじ
20.1×20.1×高さ4.0cm(約3～4人前)
本体価格 **22,000**円
(参考税込価格 税率8% 23,760円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに

【参の重】
●焼きロブスター
●あわび旨煮
全16品

【貳の重】
●焼海老
●いくら醤油漬
●甲イカ金柑黄金和え
全16品

子供から
大人まで
楽しめる、
和と洋の
にぎわいある
詰め合わせ
です。

11 おせち二段重〈香久山〉
かぐやま
19.5×25.7×高さ4.9cm(約2～3人前)
本体価格 **18,000**円
(参考税込価格 税率8% 19,440円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

【参の重】
●ローストビーフ
●丹波黒黒豆煮
●いくら醤油漬
全23品

【貳の重】
●ステーキサーモン
●鶏つくね照焼
全18品

【参の重】
●焼海老
●からすみ
●かに紅白デリニース
全20品

お正月を
贅沢に、
色とりどりの
美味共演。

【参の重】
●ローストビーフ
●いくら醤油漬
●若鮎山椒煮
全17品

【参の重】
●ロブスター
●ロブスター
●黄身焼
●あわび旨煮
●蟹爪袖庵焼
全15品

9 限定 10個
おせち三段重〈富士〉
ふじ
21.5×21.5×高さ5.8cm(約4～5人前)
本体価格 **32,000**円
(参考税込価格 税率8% 34,560円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

【貳の重】
●ステーキサーモン
●鶏つくね照焼
全18品

【参の重】
●焼海老
●からすみ
●かに紅白デリニース
全20品

いづせん 泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は精進鉄鉢料理の祖として知られています。山海の幸を贅沢に使った京都ならではの繊細な味わいと雅な彩りをお楽しみください。



限定
5個

18 泉仙
おせち料理二段重 本体価格 **45,500**円
(参考税込価格 49,140円)
21.2×21.2×高さ6.6cm(約4人前)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵



限定
50個

17 泉仙
迎春重詰二人前 本体価格 **15,500**円
(参考税込価格 16,740円)
21.0×21.0×高さ5.2cm(約2人前)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵

京・料亭

わらびの里

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川のせせらぎが響く閑静な地にたたずむ「料亭・わらびの里」。数寄屋造の和空間、花鳥風月が織りなす庭園、四季折々の風雅なおもてなしをもって、先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。



限定
100個

20 京・料亭 わらびの里
和風料亭
おせち一段重

16.5×16.5×高さ5.5cm(約1人前)
本体価格 **7,000**円
(参考税込価格 7,560円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分



限定
40個

19 京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち
三段重 本体価格 **20,500**円
(参考税込価格 22,140円)
18.9×18.9×高さ5.4cm(約3～4人前)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

京料理 濱登久

創業90余年の老舗料亭「濱登久」。「美味遊楽創」の言葉のもと、味的美、器の美、盛り付けの美の追求を心がけています。



限定
70個

22 京料理濱登久
おせち一段重

21.5×21.5×高さ6.2cm(約2～3人前)
本体価格 **12,000**円
(参考税込価格 12,960円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分



限定
10個

21 京料理濱登久
和洋おせち三段重 本体価格 **25,000**円
(参考税込価格 27,000円)
20.3×20.3×高さ5.7cm(約4～5人前)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

株式会社 千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明



12 千賀屋
千富士

25.9×32.0×高さ5.3cm(約6～7人前)
本体価格 **30,000**円
(参考税込価格 32,400円)

限定
15個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

ひとつひとつこだわり抜いた
味わい・彩り
豊かな食材の数々を、
大きなお重に
所狭しと盛り付けました。

十二升に
分けられた折箱に、
食材を少量ずつ
可憐に盛り付けた、
一人一折の
銘々おせち料理です。



14 千賀屋
舞千

16.6×21.9×高さ5.0cm(2人前)
本体価格 **10,800**円
(参考税込価格 11,664円)

限定
60個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ



13 千賀屋
彩華千

25.7×25.7×高さ5.3cm(約4～5人前)
本体価格 **21,800**円
(参考税込価格 23,544円)

限定
50個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ

小さな重箱いっぱい、
選び抜かれた食材を
盛り付けた、
華麗で存在感のある
三段重です。

堂々たる和風の段、華やかで
多彩な味わいの洋風の段に加え、
幅広い世代に人気を誇る
中華の段を合わせた
三段重です。



16 千賀屋
金千華

13.7×19.6×高さ5.3cm(約2～3人前)
本体価格 **10,800**円
(参考税込価格 11,664円)

限定
50個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ



15 千賀屋
華千歳

13.7×25.7×高さ5.3cm(約2～3人前)
本体価格 **14,800**円
(参考税込価格 15,984円)

限定
20個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

THE WESTIN MIYAKO KYOTO



由緒ある京都・東山のホテルが贈る、優雅な新年の祝い膳。洗練された味わいと彩りを、存在感あるお重に美しく盛り込んだおせちです。

26

ウェスティン都ホテル京都 和洋おせち料理 一段重

25.0×25.0×5.5cm (約2人前)
牛肉のしぐれ煮、海老含め煮、
味付イクラ、鱈の旨煮、
スモークサーモントラウトバラ造り、など

本体
価格 **18,000**円
(参考税込価格
税率8% 19,440円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

和と洋の美味をひとつにまとめ、
食卓を気品豊かに彩る一段重。

限定
20個



京の感性を映した彩り豊かな洋の美味を盛り込み、
華やぎあるひとときを演出する新しい二段重。



ウェスティン都ホテル京都 洋風オードブル二段重

19.6×25.7×5.3cm (約3人前)
ガトーショコラ、合鴨スモーク、十勝ハーフ牛ロースと
ビーフと赤ワインソース、若鶏の醤油チーズ焼き、
漬皮栗煮、など

本体
価格 **26,000**円
(参考税込価格
税率8% 28,080円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

限定
20個



歴史ある町屋を改装した京都料理処。
おばんざいの他、湯葉や生麴を使った
京料理や創作料理を提供しております。

京都祇園 「萬 燕楽」監修 和風おせち二段重

19.5×19.5×高さ5.0cm (約2～3人前)

本体
価格 **14,800**円
(参考税込価格
税率8% 15,984円)

限定
15個

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ



大仏浪渡の宿 渡月庵



味覚宿 宝仙閣



宿守屋寿苑

石川県

能登半島
和倉温泉

能登半島和倉温泉にある
「渡月庵」「宝仙閣」
「宿守屋寿苑」が
コラボした和洋折衷の
おせち料理です。

23 能登半島和倉温泉 「渡月庵」「宝仙閣」監修 3旅館コラボ 和洋おせち三段

25.5×25.5×高さ5.0cm (約4～5人前)

本体
価格 **18,500**円
(参考税込価格
税率8% 19,980円)

限定
30個

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ



石川県

福井県

「和倉温泉・渡月庵、
あわら温泉・月香、
山代温泉・宝生亭」が
コラボした和洋折衷の
おせち料理です。

24

北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」監修 コラボ和洋おせち三段

19.5×25.5×高さ5.0cm (約3～4人前)

本体
価格 **20,800**円
(参考税込価格
税率8% 22,464円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・かに・くるみ

限定
20個



潮の香りと旬の味覚、温もりと
真心でおもてなし。
和倉温泉「ホテル海望」は、
風光明媚な七尾湾を望む
絶景のお宿です。

25

能登半島和倉温泉 「ホテル海望」監修 和洋おせち二段重

32.0×26.0×高さ4.0cm (約4～5人前)

本体
価格 **19,800**円
(参考税込価格
税率8% 21,384円)

限定
20個

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ



◆◆◆創業58年の老舗仕出しお弁当屋「玉清」の生おせちです。◆◆◆

- 【毫の重】
●合鴨ロース照り焼き風
●伊達巻
●有頭海老塩焼き
全13品
- 【貳の重】
●トラウトサーモン
●筑前煮
●紅あずま甘露煮
全13品
- 【参の重】
●海鮮マリネ
●栗甘露煮
●味付け数の子
全10品

32 和洋三段重 (迎春)
16.5×16.5×高さ5.0cm
(約2～3人前)

本体価格 **12,000円**
(参考税込価格 12,960円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生・くるみ



「少量でいいけどお正月は少し豪華に」の
ご要望にお応えして、
36品目2～3人前の
三段重を作りました。

限定 50個

和(黒)・洋(白)・中(赤)の食材を
三色の容器に43品目
彩りよく
盛り込みました。



限定 30個

33 和洋中三段重(吉祥)
16.8×25.7×高さ4.5cm (約3～5人前)

本体価格 **12,800円**
(参考税込価格 13,824円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに

- 【毫の重】
●有頭海老塩焼き
●味付け数の子
●紅白なます
全17品
- 【貳の重】
●海老チリソース
●合鴨串照り焼き
●酢豚
全13品
- 【参の重】
●海老マヨネーズ
●海鮮マリネ
●ポークバストラミ
全13品



詰 め 替 え お せ ち

ご家庭でお受け取りいただける
お手軽なセットをご用意しました。



限定 25個

35 冷蔵//宅配のみ
カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「さくら」
19品セット
21.0×30.0×高さ12.0cm
(約2～3人前)

本体価格 **7,000円**
(参考税込価格 7,560円)
税率8%

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下) 開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵・くるみ・乳成分・落花生

近畿
※時間指定不可
無料宅配
※宅配エリア詳細は
15ページをご覧ください。

限定 50個

34 冷蔵//宅配のみ
カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「紅梅」
16品セット
27.0×32.0×高さ7.5cm
(約2～3人前)

本体価格 **6,480円**
(参考税込価格 6,999円)
税率8%

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下) 開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵

近畿
※時間指定不可
無料宅配
※宅配エリア詳細は
15ページをご覧ください。



京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川のせせらぎが
響く閑静な地にたたずむ「料亭・わらびの里」。
数寄屋造の和空間、花鳥風月が織りなす庭園、
四季折々の風雅なおもてなしをもって、
先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。

29 京・料亭 わらびの里
料亭のオードブル
おせち一段重

23.2×28.5×高さ5.2cm (3人前)

本体価格 **15,000円**
(参考税込価格 16,200円)
税率8%

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

限定 20個



- ローストビーフ(ブラックペッパー)
●アンデスポークバストラミ
●スモークサーモン(煎り玉子)
●雲丹
●数の子松前漬
●いくら
●焼蟹酢漬
●ずわい蟹甘酢和え
●チーズインスパイシーシーミート
●ローストビーフ(ハセリ)

限定 10個

30 京・料亭 わらびの里
料亭の肉・海鮮
オードブルおせち

21.6×21.6×高さ5.9cm (約3人前)

本体価格 **20,000円**
(参考税込価格 21,600円)
税率8%

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】かに・小麦・卵・乳成分・



バラエティ豊かな料理を
華やかに盛り付けました。

31 洋風オードブル・ブラン
タンシチューのテリーヌ、海老のタルタルソース焼き、
赤ワイン風味牛肉煮込み、他 計29品
18.5×30.0×高さ5.2cm
(約3人前)

本体価格 **11,800円**
(参考税込価格 12,744円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分
【お渡し日】12月31日のみ

限定 40個



掲載価格は**本体価格と参考税込価格**を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。