

京のおせち



早期ご予約特典
12月15日(火)まで

123456711
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(木)に、
お店取りのお客様は **3%引**

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。

宅配でお届けの場合

【おせちご予約締切日】

12月15日(火) 20時まで

123456711
おせちの宅配日

12月31日(木)のみ
時間指定はできません

3536
詰め替えおせちの宅配日

12月30日(水)~31日(木)
時間指定はできません

店頭でお渡しの場合

【おせちご予約締切日】

12月25日(金) 20時まで

おせちお渡し日 **12月31日(木) 19時まで**

◇◇ 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、
配達が遅延になる場合もございますので予めご了承くださいませ。
※ご予約期間を過ぎての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。



※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。

- 【志の重】
- たら旨煮
 - 焼湯葉巻き
 - 祝えび
 - 栗きんとん
 - 丹波黒ぶどう豆
- 全19品



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、
もちとした
食感が特長です。

焼湯葉巻き
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
たらは豊かさや繁栄を
象徴します。
国産スケトウダラを
使用した
「絵本家にしんそば松葉」の
たら旨煮です。

西京焼
京都発祥の
味噌噌「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
織った布を打つ台を
「きぬた」と言い、
その台で布を打つ
木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。



フレスコオリジナル
おせち

都

みやこ

日頃の感謝を込めて。
厳選食材を詰め込んだ
全三十六品目。
晴れやかな一年の幕開けを
華やかに彩ります。

【志の重】

- 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17品

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2〜3人前)
本体
価格 **14,800**円
(参考税込価格
税率8% 15,984円)

早期ご予約特典 12月15日(火)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(木)に、お店取りのお客様は
3%引 13,616円
(参考税込価格
税率8% 14,706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

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。

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。

【参の重】

- チキンハーモニ
 - 笹もちぎ餅
 - サーモンマリネ
 - 紅茶鴨三色巻
 - 一口にしん昆布巻
- 全14品



【貳の重】

- 鮭桜煮
 - いくら
 - 祝い数の子
 - 鯖柚庵焼
 - 鮭柚庵焼
- 全15品

京・料亭
わらびの里



フレスコオリジナル
おせち

うたげ

京の都で受け継がれてきた

技と味で丁寧に仕上げた

慶びの豪華三段重。

2 フレスコ
オリジナルおせち
和洋風三段重〈宴〉
20.2×20.2×高さ6.2cm(3人前)

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

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 **18,810**円
(参考税込価格税率8% 20,315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・くるみ・小麦・卵・乳成分



【壺の重】

- 鮑旨煮
 - 海老艶煮
 - 伊達巻
 - 合鴨ロース
 - 栗きんとん
- 全15品

新春を寿ぐ
京のおせち



鮑
京都の
雅な食文化を感じる鮑。
長寿や繁栄を願う
縁起物として、
おせちを華やかに
彩る贅沢な一品です。



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
仕上げられています。



蛸の桜煮
多幸に通じる縁起の良い
たこをやわらかく
炊き上げました。
美しい桜色が
おせちに彩りを添えます。



湯葉
京料理を代表する湯葉。
豊かな大豆の恵みには、
健康長寿への願いを込め、
繊細な味わいで
新春のおせちを
上品に彩ります。



筍
まっすぐ伸びる姿から
成長や発展を願う縁起物。
京都らしい
繊細な味わいで
春の訪れを
感じさせます。

和と洋、豪華な美味の
共演に舌鼓。

【与の重】
●合鴨スモーク
●錦糸しゅうまい
全16品

3 おせち 和洋四段重 〈祝彩雅宴〉

しゆくさいがえん
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)

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 21,850円
(参考税込価格税率8% 23,598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

【貳の重】
●祝い
●竹の子含め煮
全14品



【参の重】
●丹波黒ぶどう豆
●味付数の子
全18品

【貳の重】
●ローストビーフ
●スモークサーモン
全20品



4 おせち 和洋中三段 〈新春万福〉

しんしゅんばんぷく
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)

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 16,625円
(参考税込価格税率8% 17,955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

【参の重】
●海老チリソース
●かに爪 柚庵焼
全21品



【参の重】
●国産牛の
ビーフンチュー
●海老マヨソース
●ミニデミグラスハンバーグ
全17品

【壹の重】
●祝い
●味付数の子
●にしん蒲焼
全22品



少人数の集いも
贅沢に。

【参の重】
●祝い
●ぶり照焼
●竹の子含め煮
全14品

【貳の重】
●合鴨スモーク
●肉だんご
●海老チリソース
全16品

【壹の重】
●市松かまぼこ
●味付数の子
●たこ照焼
全15品



6 おせちミニ三段〈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)

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 11,210円
(参考税込価格税率8% 12,107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

親・子・孫、
世代をこえて
楽しめる
組み合わせ。

5 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)

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 16,625円
(参考税込価格税率8% 17,955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



【貳の重】
●ローストビーフ
●スモークサーモン
●フランスマカロン
全20品



7 年越しおせち〈夢〉

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)

早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 11,210円
(参考税込価格税率8% 12,107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



【参の重】
●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17品



お正月を贅沢に、
色とりどりの
美味共演。

【弐の重】
●焼海老
●ローストビーフ
●鱈煮付
全24品



8
おせち三段重<富士>
21.5×21.5×高さ5.8cm(約4~5人前)
本体価格 **32,000**円 限定 **10**個
(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

【壹の重】
●ロブスター 黄身焼
●あわび旨煮
●カニ爪 庵焼
全12品

【参の重】
●カニ 紅白デリヌ
●いくら 醤油漬
●若鮎山椒煮
全19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。



盛り付け例



煮物付き
※煮物はパウチでのお渡しになります。

9
おせち二段重<香久山>
19.5×25.7×高さ4.9cm(約3~4人前)
本体価格 **18,000**円 限定 **40**個
(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・かに・くるみ



【弐の重】
●スモークサーモン
●合鴨スモーク
全18品



【壹の重】
●焼海老
●いくら 醤油漬
全19品

10
おせち三段重<大和路>
20.1×20.1×高さ4.0cm(約3~4人前)
本体価格 **21,800**円 限定 **40**個
(参考税込価格 税率8% 23,544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】
●焼ロブスター
●あわび旨煮
全12品

【弐の重】
●焼海老
●リンゴと紫芋のバイ包み
●梅花もち
全17品



【壹の重】
●いくら 醤油漬
●丹波黒黒豆煮
●ローストビーフ
全19品

舞
フレッシュオリジナル
おせち
11
フレッシュ
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)
早期ご予約特典 12月15日(火)まで
5%引 **9,500**円
(参考税込価格 税率8% 10,260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・あわび・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・魚肉すり身(魚介類)



【壹の重】
●蝦夷アワビ煮
●天然ブリの
照り焼き
●海老の旨煮
●数の子
全30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。





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。



17 泉仙 迎春重詰 二人前

21.0×21.0×高さ5.2cm (約2人前)

本体価格 **17,500円** 限定 50個
(参考税込価格 18,900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



18 泉仙

おせち料理二段重

21.2×21.2×高さ6.6cm(約4人前)

本体価格 **46,000円** 限定 5個
(参考税込価格 49,680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・小麦・卵



限定 5個



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。

19 京・料亭 わらびの里 霞中庵おせち 三段重

18.9×18.9×高さ5.4cm(約3~4人前)

本体価格 **20,500円** 限定 40個
(参考税込価格 22,140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



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** 限定 100個
(参考税込価格 7,560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・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、味の美、器の美、盛り付けの美の追求を心がけています。

21 京料理濱登久 和洋おせち 三段重

20.3×20.3×高さ5.7cm (約4~5人前)

本体価格 **25,000円** 限定 10個
(参考税込価格 27,000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・くるみ・小麦・卵・乳成分



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** 限定 50個
(参考税込価格 12,960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・小麦・卵・乳成分



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 **30,800円** 限定 15個
(参考税込価格 33,264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・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分



お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりの仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。

14 千賀屋 舞千

16.6×21.9×高さ4.0cm(2人前)

本体価格 **11,000円** 限定 60個
(参考税込価格 11,880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



お二人や少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」過ごしていただくための三段重です。スマートな長方重に、選び抜かれた33品目を美しく盛り付けました。

16 千賀屋 金千華

13.7×19.6×高さ5.3cm (約2~3人前)

本体価格 **11,000円** 限定 50個
(参考税込価格 11,880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



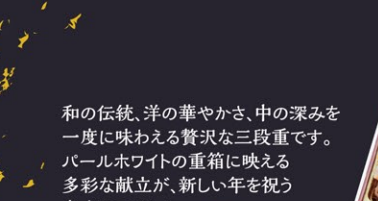
61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。三世が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

13 千賀屋 彩華千

25.7×25.7×高さ5.3cm (約4~5人前)

本体価格 **22,500円** 限定 50個
(参考税込価格 24,300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



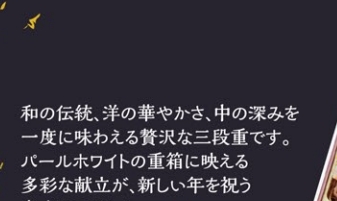
和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。パールホワイトの重箱に映える多彩な献立が、新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。

15 千賀屋 華千歳

19.5×19.5×高さ5.3cm (約3人前)

本体価格 **15,300円** 限定 20個
(参考税込価格 16,524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・かに・小麦・卵・乳成分



京湯元と
京料理の
名店がおりなす
おせち料理を
ご堪能ください。



26 「瑞鳳閣」「花ごころ」
「栄寿庵」監修
京都コラボ
和洋おせち三段重
19.5×19.5×高さ5.0cm(約3~4人前)
本体価格 **21,000**円 限定 **20**個
(参考税込価格 22,680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・くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生

京胡蝶庵

京都のお寺の御用達として
寺院への仕出しで培った技と
おもてなしの心を活かし、
四季折々の味わいと彩りを
一品一品に織り込みました。

27 京都「胡蝶庵」監修
和洋おせち四段重
19.5×19.5×高さ5.0cm(約3~4人前)
本体価格 **21,000**円 限定 **20**個
(参考税込価格 22,680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・くるみ・小麦・卵・乳成分



28 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 限定 **15**個
(参考税込価格 15,984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・くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生

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」
「宿守屋寿苑」監修
3旅館コラボ
和洋おせち三段重
25.5×25.5×高さ5.0cm(約4~5人前)
本体価格 **18,500**円 限定 **40**個
(参考税込価格 19,980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・くるみ・小麦・卵・乳成分



24 「渡月庵」「月香」「宝生亭」監修
北陸温泉旅館コラボ
和洋おせち三段重
19.5×25.5×高さ5.0cm(約3~4人前)
本体価格 **19,800**円 限定 **20**個
(参考税込価格 21,384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・くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生



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
26.0×32.0×高さ4.0cm(約4~5人前)
本体価格 **19,800**円 限定 **20**個
(参考税込価格 21,384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・くるみ・小麦・卵・乳成分

◆◆◆創業59年の老舗仕出しお弁当屋「玉清」の生おせちです。◆◆◆

- 【志の重】
●合鴨ロース照り焼き
●伊達巻
●有頭海老塩焼き
●トラウトサモン西京焼き
全13品
- 【式の重】
●筑前煮
●紅あずま甘露煮
●栗甘露煮
全14品
- 【参の重】
●海鮮マリネ
●味付け数の子
全9品

33 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** 限定 **50個**
(参考税込価格 12,960円)
【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



「少量でも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。

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。



- 【志の重】
●有頭海老塩焼き
●味付け数の子
●紅白なます
全16品
- 【式の重】
●酢豚
●合鴨串照り焼き
全14品
- 【参の重】
●海鮮マリネ
●ポークパストラミ
全13品

34 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** 限定 **30個**
(参考税込価格 13,824円)
【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



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。

詰め替えおせち



35
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** 限定 **25個**
(参考税込価格 7,560円)
賞味期限▶常温で1月31日(開封後は10℃以下で保存の上、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



36
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** 限定 **50個**
(参考税込価格 6,999円)
賞味期限▶常温で1月31日(開封後は10℃以下で保存の上、お早めにお召し上がり下さい。)
【特定原材料】えび・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。



- アンデスボーク
●パストラミ
●ローストビーフ
(ブラックペッパー)
●胡桃のキャラメリゼ
●連子鯛の
●エスカベッシュ他
全26品

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** 限定 **20個**
(参考税込価格 16,200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・くるみ・小麦・卵・乳成分



- ローストビーフ
(ブラックペッパー)
●アンデスボーク
●パストラミ
●焼蟹酢漬
●ズワイ蟹甘酢和え他
全10品

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** 限定 **10個**
(参考税込価格 21,600円)
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



32 オードブルボックスフラムージュ
スモークサーモン、たらものマンゴーチリソース、黒糖入りローストボーク、他全40品
19.5×25.5×高さ5.4cm(一段あたり)
(3〜4人前)
本体価格 **17,800円** 限定 **15個**
(参考税込価格 19,224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

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
海老のタルタルソース焼き、赤ワイン風味牛肉煮込み、ペンネボモドーロ、他全26品
18.5×30.0×高さ5.2cm
(約3人前)
本体価格 **11,800円** 限定 **40個**
(参考税込価格 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
【お渡し日】12月31日のみ