

お申込み締切日▶2020年12月22日(火)

お渡し日▶2020年12月31日(木) 10時~15時

Kyoto style food
三門

おせち

※写真の盛り付けは一部異なります。

30食
限定

③ 特選三重

40,000円(税別)

厳選した食材と技の共演。
伊勢海老・武州和牛が
入ったボリューム満点の
おせちです。

ふたを開けて
すぐにお召し上り
いただけます。

三段重お品書き



伊勢海老雲丹焼 黒豆甘露煮 栗金団 和寿ノ子
鱈子粕漬 金柑蜜煮 いくら醤油漬 伊達巻
紅白蒲鉾 相鴨有馬 羽二重柚子 本諸子一味煮



黒豚角煮 鮑酒蒸し 紅ズワイ蟹南蛮漬 寒鰯醤油麹焼
子持ち鮎甘露煮 春子鯛 紅白なます 真蛸桜煮
京都湿地茸山椒煮 近江赤蕨酢漬 平目求肥巻
鶏松風団子 守口大根橙酢



武州和牛ローストビーフ 車海老芝煮 海老芋溜艶煮
八ツ頭旨煮 鯉昆布巻 堀川牛蒡染煮 蒟蒻利休煮
金時人参梅焚 花冬菇亀甲煮 新筍土佐煮 角葱姑湯煮
連根米酢煮 栗麩甘煮 蓬麩八方煮 太湯葉西京煮

昭和57年創業

おせち料理は30年近く販売しています。
お祝いにかかせない品や、三門ならではの
オリジナル品など、毎年お買い上げいただい
ているお客様にもご満足いただけるよう
新しいメニューを少しずつ入れていきます。

三門のこだわり

- 一、とことん手づくりでこだわる
- 二、とことん食材・調味料にこだわる
- 三、とことん添加物を使わない

- 和牛ローストビーフ 特級A5和牛 武州和牛(埼玉産)
- 堀川牛蒡 京都産
- 黒豆 京都丹波の黒豆を一週間炊いています
- 栗金団 千葉県産の金時を八時間練り上げています
- 車海老 国産
- 伊勢海老 千葉勝浦産
- 花冬菇 大分産



※写真の盛り付けは一部異なります。※諸事情により献立の内容が変更となる場合がございます。

三段重と同じこだわりの食材を
二重・一重にまとめました



② 特選二重

26,000 円 (税別)

鮑が入り、品数豊富です。



① 特選一重

13,000 円 (税別)

お正月ならではのお品を少しずつ。

※写真の盛り付けは一部異なります。

ご家族、用途に合わせてお選びくださいませ。
贈呈品にもおすすめです。

☐ 引き取り	2020年12月31日(木) 10:00～15:00迄			☐ 宅急便	☐ 着払	☐ 元払	
お 引 取 り	郵便番号	〒 -		お 届 け 先	郵便番号	〒 -	
	電話番号	- -			電話番号	- -	
	住 所				住 所		
	氏 名	様			氏 名	様	
③	三 段 重	40,000円(税別)	個	送 り 主	郵便番号		
②	二 段 重	26,000円(税別)	個		電話番号		
①	一 段 重	13,000円(税別)	個		住 所		
送料	1,500円～ (一部地域を除く)		個		氏 名	様	
合 計			個				

お届け 12月31日

冷蔵便 でお届けします。冷蔵で保管してください。

消費期限 お届けから2日以内にお召し上がりください。

※宅急便の時間指定はできません。

※ご変更・キャンセルは12月22日(火)までをお願いします。

