

厳選

おせち

厳選食材と縁起の良いお料理を
豪華に詰め込んだおせちで
新年のお祝いを

厳選おせち
三段重
28,000円

3~4
人前
冷蔵

送料 1,500円

厳選おせち
二段重
20,500円

2~3
人前
冷蔵

送料 1,500円

参の重

- ◆牛肉のしぐれ煮
- ◆ぶちぶち海老サラダ
- ◆熟成鶏の岩塩焼き
- ◆合鴨スモーク
- ◆ホッキ貝サラダ
- ◆イセエビの黄味焼き
- ◆さつまいも レモン煮
- ◆甲いのかの金柑黄金和え

式の重

- ◆紅白かまぼこ
- ◆いくら醤油漬
- ◆帆立とたらこの
- ◆雲丹和え(いくらト)
- ◆【丹波篠山産】黒豆
- ◆栗きんとん 栗甘露煮
- ◆焼き湯葉巻
- ◆椎茸綾煮
- ◆ふき煮
- ◆焼春たけのこ
- ◆たたきごぼう
- ◆比婆紅葉こんにやく煮
- ◆アンデスポーク
- ◆バストラム
- ◆国産ぶりの照焼き
- ◆銀だら西京焼き

壺の重

- ◆【豆匠謹製】
- ◆熟成鶏の西京味噌焼き
- ◆ローストビーフ
- ◆タンスモーク塩レモン
- ◆金柑甘露煮
- ◆ローストポーク
- ◆有頭伸ばし海老の旨煮
- ◆ミニ小袖昆布巻
- ◆焼きほたて
- ◆味付け数の子
- ◆蟹入りぶちぶちサラダ
- ◆伊達巻
- ◆【広島ブランド】
- ◆堀口の牡蠣しぐれ煮

厳選食材とお料理

会席料理 豆匠 謹製

熟成鶏の西京味噌焼き

「G7広島サミット」日英首脳ワーキング・ディナーにて、スナク首相も召し上がり
これ好評いただいた料理をおせちに。

- 広島ブランド 堀口の牡蠣
- 丹波篠山産 黒豆

●容器サイズ(1段): 縦14.8×横23.3×高さ4.5cm ●消費期限: 令和9年1月1日 ※価格は全て税込です

【お申込承り期間】令和8年12月24日(木)まで / 〈お届け日〉令和8年12月31日(木) ※配達時間の指定はできません

令和9年東洋観光グループHD厳選おせち お申込書

お名前		お電話() -		受付日	月	日	担当	印
ご住所 【ご請求先】	〒	-		三段重			28,000円	個
					三慶会会員様 【10%割引】		25,200円	個
◆申し込みされた方と配達先が違う場合のみ、下記欄へご記入ください				二段重			20,500円	個
					三慶会会員様 【10%割引】		18,450円	個
お名前	〒	-	お電話() -	○印をお付けください		※	配達の場合	1個
配達先 ご住所	〒	-		配達・お引き取り				1,500円
合計金額				円				
お支払い方法 ○印をお付けください				請求書 ・ お申込店舗にてお支払い > 【店舗でお支払いの方】領収書 > 要 ・ 不要 ※ご不明な場合は、各店舗または担当者にお問い合わせください。				

※お引き取りの場合は「芸州本店」で行います【お引き取り時間/12月31日(木)11:00~15:00まで】 広島市中区堀川町3-13 ラッキー会館3F TEL.082-248-2558
●配達にはヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。 ●配達エリアは西日本(離島は除く)。その他はご相談ください。 ●おせち1個につきそれぞれ1,500円(税込)の送料が必要です。

店舗と笑顔でご奉仕 東洋観光グループHD

東洋観光(株)料飲事業部

- ◆瀬戸内県境 芸州【本店・ミナモア店】 ◆とかつ かつまる
- ◆会席料理 豆匠広島本店 ◆豚匠 石見亭 ◆からたちの花
- ◆炭火と串焼きと肴 イロ鶏ドリ ◆ごはんや 広島産業会館店

〒730-0026 広島市中区田中町2-10

☒ food@toyokanko-g.co.jp https://www.toyokanko-g.co.jp

製造者: 東洋観光(株)デリカ事業部グルメサービス
広島県広島市西区福島町2丁目33-25 TEL(082)234-3456

お申込・お問い合わせは

TEL (082) 546-2020
FAX (082) 546-2400