

【おせち料理ご予約方法】



大（4～5人前） ¥39,960（税込み） 写真右

小（2～3人前） ¥27,000（税込み） 写真左

サーロインステーキ4枚セット（1枚180g） ¥9,720（税込み）

○ご予約方法 お電話またはご来店でのご予約受付

ご予約受付後、随時ご予約内容の確認のお葉書をお出し致しますのでご確認ください。

○お渡し日 12月31日（水）

○受け取り方法 ①来店引き取り （9：30～15:00）

②無料配達 ※時間指定はできません

③クール便配送（ヤマト）

① 来店引き取りの方、生そばプレゼント（おつゆ、薬味つきません）

② お届け地域：飯能、日高、入間、青梅 ※時間指定はできません

③ ②に該当しない地域、または②の時間指定

※この度はもろもろの物価高騰のため無料配達エリアを飯能・日高・入間・青梅に変更させて頂きます。ご愛顧頂いたお客様には誠に申し訳ございませんが、他のエリアには配達を委託し（ヤマト便）にて配送致します。

時間指定できます（時間指定の場合は12/25日までにご連絡下さい）

大：送料2,750円

小：送料2,420円

※クール便でのサーロインステーキの配送はおせち料理と同梱できないため
別途梱包料税込み 2,420 円を頂きます。ご了承下さい。

○変更受付期日

キャンセル →12 月 25 日 (木)

引き取り方法変更 →12 月 25 日 (木)

大きさ変更 →12 月 28 日 (日)

※クール便で承った分の変更は事務処理上できません

○お支払い方法

①来店引き取り→現金、クレジット (VISA、JCB)

②配達 →現金のみ

③クール便発送→事前振込

※配達、クール便の方でも当店にお越しいただきお支払いの場合は
現金、カード各種 (VISA・JCB) 可 (12/25 日まで)

○領収書

本年、クール便でのご注文の方に関しましては封書でお送りいたしません。
おせちの中に同封させて頂きます。

清河園 謹製 おせち

一の重

栗きんとん(最中の皮付き)
あんぼ柿バターラム酒漬け
コーヒークス豆
万願寺唐辛子甘辛煮
たこ照り焼き
牛肉射込みこんにやく
鶏肝松風
伊達板新丈
子持昆布あおさし和え
貝柱数の子わさび和え
クリームチーズサーモン茶巾
蟹味噌新丈
合鴨のロースト
あさりの煙製オイル漬け
蓮の芽梅酢漬け
鶴かまぼこ
唐墨

二の重

子持ち鮎甘露煮
煮込み麩すだれ巻き
鳥賊柚子麩和え
笹巻き練昆布巻き
里毛和牛八幡巻き
鮑の旨煮
帆立の煙製醤油漬け
干椎茸万年煮
紅鮭鮓漬けといくら
手まり湯葉オランダ煮
サーモン青じそ明太焼き
銀鱈西京焼き
沖目鯛山椒味噌焼き
海老含め煮
ワインらっきょう
はじかみ
寿昆布

味噌くるみ
牛蒡利久煮
迎春杉板包み
牛蒡とくらげの梅肉和え
富肴柿と大根の胡麻酢和え
ふぐ旨辛和え
うずらの卵醤油漬け・西京漬け

清河園 謹製

