

懐石料理・折詰料理 仕出し専門店 **衣由** ころもよし

初春の味わいを備しむおせち料理を
かおり豊かな素材と彩りあてやかな盛りつけてお届けいたします。

おせち

武の重

- ・産物しやわらじ煮
- ・数の子
- ・イクラ醤油漬
- ・練鰻
- ・ローストビーフ
- ・白身魚の塩焼他

志の重

- ・鯛のまらこ煮
- ・クワイ
- ・鯛の甘露煮
- ・練鰻
- ・錦のたまご 他

松

27,000円 (税込)

6.5寸3段 (19.5x19.5cm)

武の重

- ・栗金団
- ・田作
- ・鯛の串揚げ
- ・黒豆
- ・イクラ
- ・胡枝子のお他

志の重

- ・香煎鯛のまらこ煮
- ・数の子
- ・海老の鯛煮
- ・白身魚の塩焼他
- ・鴨のリース
- ・竹の子 他

武の重

- ・イクラ
- ・練鰻
- ・栗金団
- ・鯛の時雨煮
- ・牛肉八幡巻
- ・鯛のたまご 他

松

37,800円 (税込)

6.5寸長角3段 (29x19.5cm)

武の重

- ・イクラ
- ・練鰻
- ・栗金団
- ・鯛の時雨煮
- ・牛肉八幡巻
- ・鯛のたまご 他

武の重

- ・栗金巻
- ・田作
- ・鯛の串揚げ
- ・穴子月見
- ・鯛のたまご
- ・なまこ酢他

志の重

- ・香煎鯛のまらこ煮
- ・ロブスターのカルパッチョ
- ・金目鯛の折詰他
- ・鯛の甘露煮
- ・数の子 他

うめ **梅**

13,500円 (税込)

24.5x12.5 cm

「鮎の甘露煮」
プレゼント!

おせち料理をお引き取りのお客さまには
「鮎の甘露煮」をプレゼント!

お引き取り場所
宮本市 田中町1-14

武の重

- ・タコの梅子風味
- ・ヤマイリウの旨煮
- ・海老の鯛煮
- ・タコ野太のマリネ
- ・エビのチリソース煮
- ・若鶏のからしナッパ炒め 他

志の重

- ・御南蛮漬
- ・栗金団
- ・炙り鱈のしし
- ・にしん煮身
- ・海老旨煮
- ・ササモン御南蛮他

武の重

- ・三元豚の角煮
- ・鯛の西京焼
- ・イロ松笠の台巻
- ・カニ味噌アタラシ
- ・紅茶鴨の塊焼
- ・若鶏の二色煮
- ・牛肉のしくじ煮 他

ことほぎ 寿

21,600円 (税込)

【宅急便にてお届け】
一段の外寸 25.5cmx25.5cmx6.3cm

武の重

- ・伊達巻
- ・華巻鱈子
- ・丹波篠魚の煮
- ・田作り
- ・味付数の子
- ・いぐさの湯ゆ漬
- ・ポイルロブスター他

武の重

- ・伊達巻
- ・田作
- ・鯛の串揚げ
- ・穴子月見
- ・鯛のたまご
- ・なまこ酢他

志の重

- ・香煎鯛のまらこ煮
- ・ロブスターのカルパッチョ
- ・金目鯛の折詰他
- ・鯛の甘露煮
- ・数の子 他

武の重

- ・栗金巻
- ・田作
- ・鯛の串揚げ
- ・穴子月見
- ・鯛のたまご
- ・なまこ酢他

志の重

- ・香煎鯛のまらこ煮
- ・ロブスターのカルパッチョ
- ・金目鯛の折詰他
- ・鯛の甘露煮
- ・数の子 他

【おせちについて】 ●配達・着しはお引取り後ご注文の際にお申し付けください。 ●配達日は12月21日に当店スタッフが案内させていただきます。 ●配達日は午前・午後のご指定ができます。 ●消費期限：2020年1月2日 ●お支払い方法は商品お届け時に代金引換にてお願いいたします。(申し訳ございませんがクレジットカードはご利用いただけません) ●お料理の内容は、写真と多少異なる場合がありますが、ご了承ください。

●お料理の内容は、写真と多少異なる場合がありますが、ご了承ください。

創業100余年のこだわり
懐石料理・折詰料理
仕出し専門店

衣由 ころもよし

ご予約
お申し込み中

令和元年12月20日(金)なるべくお早めにお申し込みください。

0120-24-7239

〒567-0025 大阪府堺市東区田中町 1-14 TEL: 072-622-3021 FAX: 072-624-7241

ホームページも
ご覧ください。

衣由 検索 <http://koromoyoshi.com/>

創業100余年のこだわり
懐石料理・折詰料理 仕出し専門店

衣由 ころもよし

ご予約
お申し込み中

令和元年12月20日(金)送。なるべくお早めにお申し込みください。

0120-24-7239

〒567-0025 大阪府堺市東区田中町 1-14
TEL: 072-622-3021 FAX: 072-624-7241

ホームページも
ご覧ください。

衣由 検索 <http://koromoyoshi.com/>