

五島軒おせち 地方発送 12/31[火]お届け

ご予約承り
12/18[水]まで
限定数に達し次第受付終了

お申し込みはお電話またはメール・FAXで承ります。

メールでのお申し込みは表題に「おせち申込」と明記し、お客様の「氏名」「連絡先」「ご住所(お届け先)」「個数」をお知らせください。担当者よりご連絡を差し上げます。

おせち申込書

申込者	
連絡先	
ご住所	〒

※個人情報について: 配達業務を委託する場合を除き、お客様の個人情報を第三者に開示・提出いたしません。
※申込書にご記入いただきましたお客様の個人情報は配送とお問合わせ対応に使用いたします。

商品	価格	個数	合計
五島軒洋風二段重《王朝》	37,800円		(商品+送料) 円
五島軒洋風一段重《Ashibino》	19,440円		(商品+送料) 円

配送料(クロネコヤマト/80サイズ/クール冷凍便) ※離島へのお届けはできません。

北海道	北東北	南東北	関東	信越	中部	北陸	関西	中国	四国	九州
北海道	青森 秋田 岩手	宮城 山形 福島	茨城・栃木・群馬 埼玉・千葉・神奈川 東京 山梨・新潟・長野		静岡・愛知・三重 岐阜・富山・石川 福井		大阪・京都 滋賀・奈良 和歌山 兵庫	岡山・広島・山口 鳥取・島根・香川 徳島・愛媛・高知		福岡・佐賀 長崎・熊本 大分・宮崎 鹿児島
1460	1710	1840	1970		2130	2430	2590	2850		

※12月31日お届け。
※天候や交通事情による影響で遅れる場合もございます。
※お届け時間のご指定は承れません。何卒ご了承ください。
※商品は冷凍の状態でお届けいたします。

お支払い

料金前払い ※お振込み手数料はお客様ご負担となります。 **12月20日(金)まで**にお振込みください。

お振込先

北洋銀行五稜郭公園支店 普通預金 0184118
【口座名義】株式会社五島軒 【カナ】カ)ゴトウケン

お問合わせ・お申込み

五島軒本店

TEL **0138-23-1106**(代) FAX **0138-27-5110**
メール front@gotoken.hakodate.jp

- 上段
- スモークサーモン
 - セミドライトマト
 - 白老牛の生ハム
 - 時鮭のリエット
 - 北海道産帆立のコンフィ
 - 合鴨肉のロースト
 - 野菜のケーキサレ
 - 北海道産鶏と王様椎茸のガランティン
 - スワイガニ爪クリームコロッケ
 - ミナミイセエビのアメリケーヌグラタン
 - ひこま豚のパテドカンパーニュ

- 下段
- エビと野菜のテリーヌ
 - ビーフシチュー
 - 北海道チーズ燻製テリーヌ
 - 北海道産鮭テリーヌ
 - 知床鶏の燻製 コンフィ仕立て
 - プリのマリネ トマト風味
 - 函館産鮑のクリームソース仕立て
 - キャロットラペ
 - 五島軒アップルパイ風きんとん
 - 白老産ローストポーク

- 五島軒アップルパイ風きんとん
- 北海道産鮭テリーヌ
- エビと野菜のテリーヌ
- チキントマトのベーコン巻き
- 知床鶏のコンフィ燻製仕立て
- スモークサーモン
- セミドライトマト
- 北海道産帆立のコンフィ
- タコのマリネ ベベロンチーノ風
- ミナミイセエビグラタン
- 白老産ローストポーク
- 合鴨肉のロースト
- ソフトシェルシュリンプ チーズ焼き
- 白身魚のマンゴーエスカベッシュ
- 北海道産鶏と王様椎茸のガランティン
- ひこま豚のパテドカンパーニュ
- ビーフシチュー
- 函館産鮑のクリームソース仕立て
- スワイガニ爪クリームコロッケ

※写真はイメージです。



洋風二段重「王朝」
4人前 ¥37,800

ミナミイセエビの
アメリケーヌグラタン

時鮭のリエット



五島軒
アップルパイ風きんとん



ビーフ
シチュー



函館産鮑の
クリームソース仕立て

あしびの
洋風一段重「Ashibino」
2人前 ¥19,440

重箱サイズ	《王朝》(約)縦20.0cm×横27.0cm×高さ6.5cm×2段 《Ashibino》(約)縦20.5cm×横30.5cm×高さ7.0cm×1段		
アレルギー	卵・乳・小麦・えび・かに ※調理施設では、そば・落花生・くるみを使用している場合がございます。		
お届け日	2024年12月31日	消費期限	2025年1月1日
解凍方法	※盛り付けた状態でお渡しいたします。 ※到着後は外箱のまま冷蔵庫、もしくは10℃以下の冷暗所にて24時間目安で解凍してください。(解凍状態はお客様でご確認ください)※品質劣化を防ぐため、消費期限内にお召し上がりください。		