

令和六年

# 榮林のおせち



重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)2人前

## 1.一段重 19,440円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
蟹爪のキンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
焼き穴子入り海老かまぼこ  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
海老芋のピリ辛醤油煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)3~4人前

## 2.二段重 38,880円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
蟹爪のキンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
焼き穴子入り海老かまぼこ  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
竹の子と干し海老の炒め  
チシャトウの甘酢  
海老芋のピリ辛醤油煮  
生湯葉の煮びたし柚子風味  
ワカサギの南蛮漬  
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め  
金柑の白ワイン煮  
花豆の甘煮  
ピーカンナッツの香り揚げ  
数の子  
カラスミ  
タコの金柑煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)4~5人前

## 3.三段重 60,480円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
蟹爪のキンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
焼き穴子入り海老かまぼこ  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
竹の子と干し海老の炒め  
チシャトウの甘酢  
海老芋のピリ辛醤油煮  
生湯葉の煮びたし柚子風味  
ワカサギの南蛮漬  
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め  
金柑の白ワイン煮  
花豆の甘煮  
ピーカンナッツの香り揚げ  
数の子  
カラスミ  
タコの金柑煮

写真はイメージです。内容が多少変更になる場合がございますが、予めご了承ください。保存料を使用しておりませんので、2024年1月1日(月)までにお召し上がりください。

## 4.温菜

貝柱入り焼売 10個入り 2,376円(税込)  
石焼鶏骨(鶏肉の特製ソース炒め) 4カット入り 2,916円(税込)  
海老のチリソース 二人前入り 3,996円(税込)  
信州豚の角煮 二人前 6カット入り 4,320円(税込)

化粧箱 紙製 消費期限:1月2日(火)



## 5.ふかひれ ふかひれの姿煮込み

<1枚入り>  
21,600円(税込) ※ご注文は1枚~承ります。  
特別に大きめのサイズを榮林独自の白湯スープでじっくり煮込みました。ご家庭で、湯せんで5分~8分で召し上がれます。  
重箱:木製 消費期限:1月2日(火) (20×29.5×5cm)





## 令和六年度おせちご注文用紙

おせち		個数
1. 一段重	19,440円(税込)	
2. 二段重	38,880円(税込)	
3. 三段重	60,480円(税込)	
4. 温菜		個数
貝柱入り焼売 <10個入り>	2,376円(税込)	
石焼鶏骨 <4カット入り>	2,916円(税込)	
海老のチリソース <二人前入り>	3,996円(税込)	
信州豚の角煮 <二人前 6カット入り>	4,320円(税込)	
5. ふかひれ		個数
ふかひれの姿煮込み <1枚入り>	21,600円(税込) <small>※ご注文は1枚〜承ります。</small>	
合計金額		円

4.温菜、5.ふかひれは、真空パック・化粧箱にて発送となります。  
ご家庭で湯せん、電子レンジ等で調理可能です。(調理説明書付き)

フリガナ			
お名前	-----	ご連絡先	( )
		携帯	( )
ご住所①	おせち・温菜・ふかひれ発送先 〒		
ご住所②	請求書送付先(①と同様の場合は必要ありません) 〒		

### お渡し方法

#### 軽井沢店よりクール宅急便にてお届け

<お届け日> 12月31日(日) 10時~16時頃(お時間の指定は出来ません)

<お支払い方法> 送料(一段重1,500円、二段重1,800円、三段重1,800円)を加算した請求書を同封いたしますので  
指定期日(2024年1月31日)までにお振込をお願いいたします。

※温菜をご注文の際、別途送料がかかる場合がございます。※配送は本州のみになります。

※おせちは数に限りがございますので、12月16日(土)までに必ずFAXにてお申し込みください。

## ご予約のお申し込みはお早めに

# ご注文受付FAX 0267-42-0196



神楽坂店 〒162-0828 東京都新宿区袋町3 神楽坂センタービルANNEX2階 TEL 03-5579-8862  
軽井沢店 〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1151-3 TEL 0267-42-0196 MAIL eirin2196@outlook.jp