



限定一〇〇個
おせち一段重
二万円(税込)

おせし

本店

2023
OSECHI
MANZARA



まんざらの

おせち



産地にもこだわった

一品一品に思いを込めて...

食べたみんなに福が

舞い込むよう縁起の

いい食材を使った自慢の

おせちをご用意しました。



『おせち内容』

国産いくらの醤油漬け、京丹波黒豆の蜜煮、数の子の味噌漬け、常節旨煮、桜鯛の柔らか煮、活け車えびの艶煮、銀鱈西京味噌焼、京都産和牛ローストビーフ、京都産和牛時雨煮、北海道産帆立の燻製、青味大根の塩麹漬け、小川唐墨(烏賊で巻いた唐墨の粕漬け)、近江鴨ロース、小芋含め煮、辛子蓮根、京巻湯葉、梅人參、慈姑揚げ煮、菜の花お浸し、錦玉子、鶏の松風焼き、叩き牛蒡、田作り、麩饅頭、冬菇椎茸、金柑白ワイン煮、サーモンの絹田巻き、鳥羽産茶ぶり海鼠、国産ずわいがいの甘酢、結び紅白栗金団、京丹波栗の甘露煮

【使用しているアレルギー物質】

卵○乳○小麦○えび○かに○そば×落花生×

【容器サイズ】

縦24cm×横24cm×高さ6cm



『KPC会員様特典』

●ご注文の方全員に自家製パウンドケーキ
【京丹波の恵み】をプレゼント!
※オンラインショップでも販売しております。
●さらに2個以上ご注文で日本酒
〈京まんざら〉4合瓶をご注文者様に
1本プレゼント!!
※おせちに同封



まんざらのおせちお申し込み

【注文方法】まんざらオンラインショップ(右記QRコードより)

【受渡し日時】令和4年12月31日(土)

【受渡し方法】店舗受け取り(本店のみ)

配送(ゆうパックチャルドでのお届けです) ※北海道・沖縄・一部離島除く
※また大変申し訳ございませんが、昨今の宅配需要の増加、年末宅配の集中、冬季の
気象情報の観点からお届け時間の指定はできませんのでご了承ください。
当日はできるだけどなたかご在宅頂きますようお願い致します。

【支払い方法】クレジットカード払い/銀行振込(バーチャル決済)

【注文メー切】12月10日(土) ※販売数に達し次第ご注文を締め切らせていただきます。

【詳細・お問合せ】まんざら本店 TEL:075-253-1558(14:00~20:00)



まんざら
本店

〒604-0903 京都市中京区河原町通夷川上ル指物町321 [営業時間]17:00~23:00 日曜定休

<https://www.manzara.co.jp>