



おせし

本店

2024
OSECHI
MANZARA



新しい年を迎える慶びを
まんざらこだわりのおせちと一緒に。



限定一〇〇個

おせち二段重

三万円(税込)

《まんざらのおせち二段重》

〔巻の重〕

北海道産いくらの醤油漬け、京都産和牛の時雨煮、京名物いもぼう(棒鱈と里芋の焚いたん)、京丹波栗きんとん、三重県鳥羽産茶ぶり海鼠、京丹波黒豆の蜜煮、数の子土佐和え、鰻の八幡巻き、菜の花のお浸し、辛子蓮根、梅人參、湯葉の含め煮、ちしゃ頭味噌漬け、椎茸旨煮、姫くわいの揚げ煮

〔貳の重〕

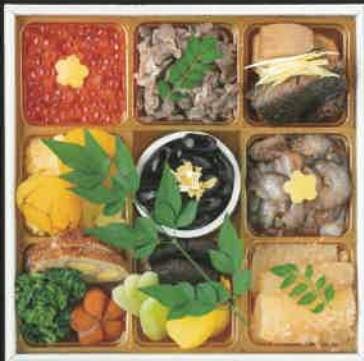
銀鱈西京焼き、帆立照り煮、青味大根の塩麴漬け、小川唐墨(烏賊で巻いた唐墨の粕漬け)、常節旨煮、蛸の柔らか煮、活メ天然車海老の艶煮、近江鴨の鴨ロース、錦玉子、鶏肉松風焼き、麩饅頭、サーモンの砵巻き、金柑の白ワイン煮、田作り、叩き牛蒡

【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】

・二段(縦約18.5cm・横約18.5cm・高さ約13cm)



数量限定

おせち三段重

五万円(税込)

《まんざらのおせち三段重》

右記おせち二段重に豪華で特別なお重を一段プラスしました。

「参の重」

瀬戸内黒鮑の柔らか煮

国産伊勢海老の唐墨粉焼き

神戸牛の大和煮

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】

・三段(縦約18.5cm・横約18.5cm・高さ約18cm)



年の初めは豪華絢爛
福を舞い込む贅沢なひとときを。





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(下記QRコードより)

【受渡し日時】令和5年12月31日(日)

【受渡し方法】店舗受け取り(本店のみ)

配送(ゆうパックチルドでのお届けです)

◎北海道・沖縄・一部離島除く

※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。

当日できるだけ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)/
AmazonPay

【注文メ 切】11月30日(木)

◎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)

『注文特典』

KPC
会員特典

ご飯のお供3種プレゼント！
注文フォームの備考欄に
「会員特典希望」とご記入下さい。

●9月30日までにご注文の方、5%引き。
●三段重購入の方にまんざら全店で使用
できる三千円のお食事券プレゼント。
●おせちを2個以上ご注文の方に日本酒
〈京まんざら〉4合瓶を1本プレゼント。

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>

