

大阪の財界人が愛した名店
「北新地 平八」監修

特選

おせち

締切日/12月15日(水)

お届け日/12月31日(金)

ヤマト宅急便にてお客様宅へ
直接お届け致します。

※お届け出来ない地域:

ヤマトクール宅急便配達不能エリア「離島」等

※生ものですのでお早めにお召し上がり下さい。

【賞味期限】1月1日まで



雅

平八 おせち三段重(45品)

●4~5人前 ●紙箱三段重
●重寸/W21.2xL21.2x16.4(cm) (蓋込) COOL

29,000円

【客の重】有頭海老煮・味付け数の子・あわび旨煮・黒豆甘露煮(金箔)・伊達巻・いくら醤油漬・栗きんとん・紅白蒲鉾・いか松笠白焼き・田作り・牛肉野菜巻・甘鯛西京焼き・鰻の旨煮・牛しぐれ餅包み・柚子大根
【武の重】甘鯛西京焼き・たらこ昆布巻・合鴨スモーク・鰻煮付け・焼き道楽巻・スモークサーモン・するめ入り松前漬・たたき牛蒡・ぶり照り焼き・焼酎チキンのベーコン巻・花三色・ずんだサラダ・たらこ旨煮
【夢の重】焼き鯛・ローストビーフ・かつお節焼和え・空豆鶏煮・ばい貝旨煮・竹の子土佐煮・さといも煮・椎茸煮・蓮根煮・梅人参煮・鰻の子孫餅・かぶら甘酢漬・さつま芋甘露煮・鶏つくね・柚子・若桃甘露煮・手まり餅・紅梅餅

※アレルギー: 卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、牛肉、くるみ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚卵(魚介類)



舞

平八 おせち二段重(32品)

●3~4人前 ●木箱二段重
●重寸/W22xL22x13.4(cm) (蓋込) COOL

21,000円

【客の重】有頭海老煮・味付け数の子・黒豆甘露煮(金箔)・いくら醤油漬・栗きんとん・紅白蒲鉾・いか松笠白焼き・伊達巻・鯛立明太和え・牛肉野菜巻・ばい貝旨煮・牛しぐれ餅包み・こはだ葉漬・柚子大根
【武の重】甘鯛西京焼き・胡枝かつお和え・鰻煮付け・たたき牛蒡・ふき煮・椎茸煮・蓮根煮・梅人参煮・さつま芋甘露煮・スモークサーモン・焼き道楽巻・鰻の子孫餅・かぶら甘酢漬・空豆鶏煮・鰻の旨煮・若桃甘露煮・手まり餅・紅梅餅

※アレルギー: 卵、乳、小麦、えび、いか、いくら、牛肉、くるみ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚卵(魚介類)



華

平八 おせち一段重(27品)

●2~3人前 ●木箱一段重
●重寸/W27.8xL21.2x7.6(cm) (蓋込) COOL

17,000円

【客の重】有頭海老煮・味付け数の子・あわび旨煮・黒豆甘露煮(金箔)・伊達巻・いくら醤油漬・栗きんとん・紅白蒲鉾・甘鯛西京焼き・鯛立明太和え・鰻の旨煮・いか松笠白焼き・牛肉野菜巻・さばう梅肉和え・たらこ昆布巻・田作り・鰻煮付け・蓮根煮・梅人参煮・焼き目入りたけのこ・牛しぐれ餅包み・ばい貝旨煮・鰻の子孫餅・さといも煮・柚子大根・さつま芋甘露煮・ずんだサラダ

※アレルギー: 卵、乳、小麦、えび、あわび、いか、いくら、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、魚卵(魚介類)

●使用食材や使用量、盛り付け等は若干の変更がある場合がございます。

令和3年

年末厳選お買い得情報

年末年始はヨシケイ厳選の食品が華やかなテーブルを演出

締切日/12月15日(水)

お届け日/12月30日(木)

1  **ボイルズワイカニ爪**
1kg(中26/30) **6,960円**

2  **味付数の子**
(カナダ産) 500g **3,890円**

3  **割鮮サラダ**
えび有頭中ムキ 35尾 **1,720円**

4  **杉永かまぼこ**
大板(赤・白)
140g×2本組 **770円**

5  **杉永かまぼこ**
特竹輪
1本 **490円**

6  **杉永かまぼこ**
伊達巻
1本 **880円**

7  **杉永かまぼこ**
長崎巻(赤・緑)
2本組 **770円**

8  **島原工房**
おつまみセット
465g(スー7275g・具材150g・もろ540g)×2P **1,830円**

9  **島原工房**
具雑煮セット
465g(スー7275g・具材150g・もろ540g)×2P **1,780円**

10  **ソフトスパゲティ**
160g(めん150g・粉末トマトルー)×5個 **480円**

11  **長崎県産**
雑煮もち
1kg **1,080円**

※ご案内も無くパッケージが変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。