

# 日本橋 弁松総本店 特製おせち



## お重

### 一段重



- 上段/栗きんとん…500g 昆布巻…6切 二色玉子…3切 有頭海老…3尾 伊達巻…3切 蒲鉾…3切 玉子焼…3切
  - 下段/黒豆…300g 蛸の桜煮…3人前 信田巻…3ヶ めかじき照焼…3切 野菜甘煮…3人前
- 39,960円**  
19.5×19.5×5.7cm×2段 (本体価格37,000円)

### 三段重



- 上段/栗きんとん…500g 有頭海老…5尾 二色玉子…5切 蒲鉾…7切 伊達巻…5切
  - 中段/昆布巻…10切 信田巻…5ヶ 玉子焼…5切 黒豆…300g
  - 下段/蛸の桜煮…5人前 野菜甘煮…5人前
- 48,600円**  
19.5×19.5×5.7cm×3段 (本体価格45,000円)

## おせち 一段



- 栗きんとん…100g めかじき照焼…2切 黒豆…100g
  - 昆布巻…2切 有頭海老…2尾 蒲鉾…2切 蛸の桜煮…2切
  - 野菜甘煮…2人前 二色玉子…2切 伊達巻…2切 玉子焼…2切
- 12,960円**  
24.5×24.5×6.2cm (本体価格12,000円)



各種、単品でもご予約承ります。  
裏面をご覧ください。

※写真は盛付けイメージです。

## 折詰

### 笹折詰



- 栗きんとん…300g 玉子焼…3切 蒲鉾…3切  
昆布巻…3本 野菜甘煮…3人前  
蛸の桜煮…3人前 めかじき照焼…3切  
黒豆…300g
- 19,440円** (本体価格18,000円) 31.2×19.7×4.8cm

### 杉折詰



上記写真は杉折詰 (尺2) です。

- 栗きんとん…1kg 玉子焼…5切 蒲鉾…5切  
二色玉子…5切 信田巻…5ヶ 昆布巻…5本  
野菜甘煮…5人前 有頭海老…5尾  
蛸の桜煮…5人前 めかじき照焼…5切 黒豆…500g
- 48,600円** (本体価格45,000円) 45×27×9cm

- 栗きんとん…500g 玉子焼…3切 蒲鉾…3切  
信田巻…3ヶ 昆布巻…3本 野菜甘煮…3人前  
有頭海老…3尾 蛸の桜煮…3人前  
めかじき照焼…3切 黒豆…300g
- 27,000円** (本体価格25,000円) 38×22.6×7.2cm

※野菜甘煮 (ハツ頭、つとぶ、たけのこ、はす、ごぼう、椎茸)

# おせち商品リスト

\*各商品数に限りがございます。

限定数に達した場合はご予約をお受けすることができませんので、予めご了承ください。

| お重                           |      |                       |
|------------------------------|------|-----------------------|
| 三段重                          | 5人前  | 48,600円 (本体価格45,000円) |
| 二段重                          | 3人前  | 39,960円 (本体価格37,000円) |
| おせち一段                        | 2人前  | 12,960円 (本体価格12,000円) |
| 折詰                           |      |                       |
| 杉折詰 (尺5)                     | 5人前  | 48,600円 (本体価格45,000円) |
| 杉折詰 (尺2)                     | 3人前  | 27,000円 (本体価格25,000円) |
| 笹折詰                          | 3人前  | 19,440円 (本体価格18,000円) |
| 単品                           |      |                       |
| 野菜甘煮 (ハツ頭、つとぶ、たけのこはす、ごぼう、椎茸) | 5人前  | 4,536円 (本体価格4,200円)   |
| 玉子焼                          | 1本   | 2,700円 (本体価格2,500円)   |
| 伊達巻                          | 1本   | 3,888円 (本体価格3,600円)   |
| 二色玉子                         | 1本   | 3,024円 (本体価格2,800円)   |
| 蒲鉾 (紅)                       | 1本   | 1,296円 (本体価格1,200円)   |
| 蒲鉾 (白)                       | 1本   | 1,296円 (本体価格1,200円)   |
| 栗きんとん                        | 500g | 3,564円 (本体価格3,300円)   |
| 豆きんとん                        | 500g | 2,376円 (本体価格2,200円)   |
| 昆布巻                          | 3本   | 2,376円 (本体価格2,200円)   |
| 信田巻                          | 5個   | 2,916円 (本体価格2,700円)   |
| 蛸の桜煮                         | 4人前  | 4,536円 (本体価格4,200円)   |
| 黒豆                           | 400g | 3,456円 (本体価格3,200円)   |
| つとぶ                          | 400g | 3,240円 (本体価格3,000円)   |
| めかじき照焼                       | 2切   | 1,512円 (本体価格1,400円)   |
| 八つ頭                          | 400g | 3,564円 (本体価格3,300円)   |
| 有頭海老                         | 5尾   | 3,456円 (本体価格3,200円)   |

●ご予約は下記デパートの弁売場にて承ります。

ご予約の際は直接売場までお越しください。

お電話ではお受けしていません。

★三越(日本橋本店、銀座店)、伊勢丹新宿店、  
高島屋日本橋店、西武池袋本店

●弁売場お引き取りのご予約は、本店店頭または  
お電話にて承ります。

●商品の配送はいたしておりません。

ご予約なされた店舗でお取りください。

●商品の引渡しは、12月30日、31日となります。

(\*消費期限に関しましてはお問い合わせください。)

ご予約の締め切りは、12月24日です。以後のキャンセル・変更等をご容赦ください。

 日本橋 弁売場 総本店

www.benmatsu.com