

三重折 サイズ24×24×19(cm) 四～五人前・祝箸四膳付き

四季自然喰処

たちはな
たちはな

魚河岸

大阪中央卸売市場

年末年始

木製重箱付

◎三段重◎ (税別価格 33,000円)

35,640円 (送料税込)

豪華に盛付けた色とりどりのお料理を新鮮なまま、冷蔵にてお届けいたしますので、
できたてのおいしさをそのままお召し上がりいただけます。

数量限定

新年の門出
華やかなしつらえの中で
選び抜かれた
海、山の雅な素材と
職人技の妙が創りあげた
たちはな自慢の逸品を
ぜひ、ご賞味ください。



丹精込めて作っています。

四季自然喰処たちはな
料理長 竹縄 昇

ご予約締切日

2025年12月19日(金)

※数量限定の為、予定数に達した時点で締切ります

※消費期限2026年1月1日(木)(冷蔵保存)

- 届きましたら冷蔵保存をお願いします。●クール宅急便にてお届けいたします。
- 近畿2府5県以外のお届けもお気軽にご相談下さい。
- 年末の交通事情によりお届け時間が多少異なる場合がございますのであらかじめご了承下さい。
- 数に限りがございます。ご予約はお早めをお願いいたします。
- 一部、味や香り移り防止の為、個別包装致しております。

ご注文は
こちらから



たちはな公式
オンラインショップ



しゃぶしゃぶ・すき焼き用
松阪牛・近江牛・鹿児島黒牛
7,800円～

年末年始の
お集まりに



参乃重

黒豆 密煮 金箔
紅白蒲鉾
筍 土佐煮
かつおくるみ
いくら 醤油漬
数の子 白醤油漬
羽二重奉書
子持ち鮎
昆布巻き

伊達巻
栗きんとん
イカ松笠
スモーク
サーモン
錦糸巻き



式乃重

翡翠の瞳 鮑 柔らか煮
穴子八幡巻き
鶏松風
鰯 塩麹焼
銀鮭 西京焼
鶏 西京焼
祝い海老 艶煮
鰯 旨煮

落煮
蓮根 小倉煮
椎茸 含め煮
六方里芋 含め煮
梅麩
金柑 甘露煮



壹乃重

炭火焼き 祝い鯛
手造り和牛ローストビーフ
合鴨ロース生ハム
祝い唐墨
たたき牛蒡
花餅飾り
友禅包み
松前数の子
岩海苔くらげ

四季自然味処 たちはな 特選おせち料理申込書

ご予約締切日 **12月19日(金)**
価 格 **35,640**円(送料・税込)
(税別価格 33,000円)

お申し込み方法

FAXでお申し込みの場合

Fax 072-261-7267

※左記をご記入の上、送信面をお間違いないように送信してください。※受付は24時間承っております。
※FAXにてお申し込みの方は、12月19日(金)までに店頭にてご精算ください。

店舗でお申し込みの場合

各店の「おせち料理売場」で承ります。

代金は店頭にてご予約時にご精算ください。

※都合により詰め合わせ内容および容器を変更することがございます。



ご自宅へお届けいたします 配達地域:大阪府全域・京都府・滋賀県・兵庫県・奈良県・和歌山県・三重県
※近畿2府5県以外のお届けもお気軽にご相談下さい。■12月31日(水)にお届けいたします。

お申込者	〒	□□□□	—	□□□□	都道府県	お名前	(フリガナ)	数量
	電話番号	—		FAX番号	—		様 男・女	

お届け先	〒	□□□□	—	□□□□	都道府県	お名前	(フリガナ)	数量
	電話番号	—		様 男・女	□			

クール便 お届けご希望時間 ※12月31日(水)にお届けいたします。

午前中

午後(14:00以降)

●年末の交通事情により、ご希望のお時間にお届けが出来ない場合がございますので、あらかじめご了承下さい。

※お申し込みに関するお問い合わせは ☎072-261-7227

たちはな・おせち係(庭和田)までお問い合わせください。受付時間:平日10:00~17:00(日祝除く)

配達地域:大阪府全域・京都府・滋賀県・兵庫県・奈良県・和歌山県・三重県 ※近畿2府5県以外のお届けもお気軽にご相談下さい。※地域により一部送料が発生します。

※消費期限の関係上、北海道・青森県・秋田県・鹿児島県・沖縄県・離島への配送はいたしかねます。ご了承くださいませ。