



下鴨茶寮
北のはなれ

おせち

札幌・北広島・恵庭
千歳・苫小牧限定



光琳

100,000円

(消費税・送料込)

京料理の技法を用い
料理長が吟味した
高級食材の饗宴

京料理の技法を用い、林料理長が吟味した高級食材を詰め込んだ数量限定の贅沢なお節です。重箱は『山中塗』で林料理長自らが京都へ足を運び風塵雷神の絵付けにて仕上げた特注品です。



一の重

伊勢海老サラダ・銀鱈の西京焼き・ローストビーフ・近江蒟蒻
黒豆煮・松前漬け・カステラ玉子・自家製唐墨・叩き牛蒡

(19品)

二の重

鰻印籠煮・花蓮根・花百合根・合鴨生ハム巻き・
鯛松風・有平蒲鉾・市松玉子・伊達巻・千社唐・
俵丸十・ばい貝・黒鮑柔らか煮・子持ち昆布・栗きんとん

(全14品)



三の重

田作り・鶴小芋・絹さや・梅人参・鱈の子・鱈甘露煮
すっぽんおから・フカヒレステーキ・落撥子射込み・亀筍・手毬麩
松笠慈姑・穴子鳴門巻き・蛸柔煮・車海老煮・鯨昆布巻き

(全16品)



下鴨茶寮 北のはなれ「光琳」(三段重)

対応人数	3～4人前	お渡し方法	スタッフがお届け
品数	39品目	配達日	12月31日午後
重箱について	山中塗・風神雷神・特注品 【外寸】24cm×24cm	送料	なし(自社配送)
温度帯	冷蔵	支払方法	Web事前決済 事前振込
賞味期限	冷蔵庫に保管しなるべく早めにお召し上がりください。	配達エリア	札幌・北広島・恵庭・千歳・苫小牧
保存方法	冷蔵庫で保存していただき、お召し上がり前に常温程度の場所で1時間程度おいていただくと一層美味しく召し上がれます。	【キャンセルについて】	ご予約の変更・キャンセルは11月30日(火)までとさせていただきます。以降の変更、キャンセルにつきましては出来かねますのでご了承ください。
製造	自社製造	【返品について】	商品の性質上、交換・返品はお受けできません。但し配送中の事故によりお届けした商品に傷みや破損があった場合や、お申込み商品と異なった場合は交換、返品を承ります。

【承り期間】 11月30日 17:00迄