

早割

定価の

5% OFF

12/10(金) まで

# 千成せんなりのおせち

寝屋川の地で創業54年を迎える  
仕出し料理専門店です。  
和食の料理人が吟味し、選び抜いた食材を、  
お一人様用のお節に盛り込みました。  
一年の始まりに、ぜひ一度ご賞味下さい。

2022年

# おせち

年の門出を祝い、さまざまな夢や願いを託す大切な節目でもあるお正月。一年の始まりにふさわしい「おせち」を今年もご用意いたしております。



おせち-14

## アプロオリジナル おせち

〈1人前〉  
お重外径: 200×200×52mm

5,000円 税抜  
(税込5,400円)

お持ち帰り  
限定

早割  
250円引き  
税抜 4,750円  
(税込5,130円)  
12/10(金) まで

店頭お渡し お申込み締切日

12/26(日) まで

店頭お渡し日 12月31日(金) ※17時まで

※千成のおせちは宅配不可。  
店頭お渡しのみとなります。

掲載のおせちにつきましては  
消費税8%を申し受けます。

※写真は全てイメージです。気象状況などで商品の内容が一部変更になる場合がございます。※お代金につきましては、ご予約完了時に申し受けます。※お持ち帰りの場合、商品のお引取の際には必ず申込書の控えをお持ちください。

※こちらの商品にはポイントプレゼントはございません。

### ❖ 壺の重

黒豆、梅くわい、赤蒲鉾、鮭塩焼き、伊達巻、若桃、煮メごぼう、椎茸煮、手網こんにゃく、薩摩芋甘露、時雨牛肉笹包み、海老煮、あかにし貝串、丸小芋、煮メ蓮根、落煮、金時人参煮、安納芋きんとん、栗甘露、数の子、くわい煮、チラシレンコン、紅白なます、帆立明太和え

●特定原材料:大豆・小麦・卵・さけ・牛肉・さば・海老・豚肉・もも・ゼラチン



店頭お渡し

お申込み  
締切り日

12/26 (日) まで

店頭  
お渡し日

12月31日(金)  
※17時まで

※千成のおせちは宅配不可。店頭お渡しのみとなります。

早割

定価の  
5% OFF

12/10 (金) まで

おせち-15

# 千成彩 (二段重)

〈2~3人前〉  
お重外径: 195×195×60mm

## ❖ 巻の重

大海老姿煮、鯖柚庵焼き、華ちらし蓮根、若桃甘露煮、牛肉時雨笹包み、海鮮市松蒲鉾、紅白市松蒲鉾、田作り、栗甘露、あかにし貝生姜風味串、杏子ラム風味、伊達巻

## ❖ 式の重

たたき牛蒡、ばい貝うま煮、穂先菊煮、甘藷栴尾煮、丸小芋煮、牛蒡煮、金時人参煮、砂肝塩焼き、数の子、露煮、黄金松笠くわい、北海道産黒豆煮物、蓮根煮、鯉昆布巻、練煮付け

●特定原材料: 卵・小麦・えび・大豆・ごま・鶏肉・牛肉・もも・さば



お持ち帰り  
限定

150  
ポイント  
プレゼント

※ポイントプレゼントは  
11/30(火)まで

15,000円 税抜  
(税込16,200円)

早割

750円引き  
税抜 14,250円  
(税込15,390円)

12/10 (金) まで

おせち-16

# 千成華 (三段重)

〈3~4人前〉  
お重外径: 193×193×66mm



## ❖ 巻の重

若桃甘露煮、大海老姿煮、牛肉時雨笹包み、鯖柚庵焼き、海鮮市松蒲鉾、紅白市松蒲鉾、華ちらし蓮根、あかにし貝生姜風味串、田作り、栗甘露、伊達巻、杏子ラム風味

## ❖ 式の重

鴨ロース醤油たれ、いくら醤油漬け、鳥賊スモークサラダ、鳥賊明太紅白巻、鳥賊とサーモンの錦糸巻、牛肉八幡巻、玉ねぎマリネ、金胡麻秋刀魚、五福なます、喉黒甘酢漬、紅白なます、鮭塩焼き、梅華餅、蜜林檎松笠、燻製鶏のマリネ

## ❖ 参の重

穂先菊煮、北海道産黒豆煮、黄金松笠くわい、鯉昆布巻、練煮付け、牛蒡煮、金時人参煮、砂肝塩焼き、数の子、露煮、たたき牛蒡、ばい貝うま煮、甘藷栴尾煮、丸小芋煮、蓮根煮

●特定原材料: 卵・小麦・えび・乳成分・落花生・大豆・いか・いくら・さけ・ごま・鶏肉・牛肉・もも・さば・りんご

お持ち帰り  
限定

200  
ポイント  
プレゼント

※ポイントプレゼントは  
11/30(火)まで

20,000円 税抜  
(税込21,600円)

早割

1,000円引き  
税抜 19,000円  
(税込20,520円)

12/10 (金) まで

掲載のおせちにつきましては消費税8%を申し受けます。

※写真は全てイメージです。気象状況などで商品の内容が一部変更になる場合がございます。※お代金につきましては、ご予約完了時に申し受けます。※お持ち帰りの場合、商品のお引取の際には必ず申込書の控えをお持ちください。