

函太郎こだわりの味を全国無料宅配。

新春にふさわしい
函太郎ならではの
贅沢なおせち料理です。

厳選した
海の幸たっぷり。
豪華な三十三種盛り。

おせち

海鮮

かん
た
ろう
函太郎の

数量限定 お早めに!



栗の重

杏の重

式の重

冷凍でお届け

美味しさをそのまま味わうために盛り付けたまま急速冷凍しています。冷蔵庫で解凍するだけの手間いらずで作りたての旨みや風味をお楽しみ頂けます。

合成着色料・合成保存料・合成甘味料は使用していません。



◆海鮮おせち三段重(祝箸付)
重箱3段(1段内寸198mm×198mm×36mm)
ご予約承り中
210,000円
(税込211,000円)

※写真のように盛り付けをしてお届けします。

※写真のように盛り付けをしてお届けします。

◆海鮮おせち三段重(祝箸付)

重箱3段(1段内寸198mm×198mm×36mm)

20,000円 (税込21,000円)

冷凍でお届け

子供便のような濃い味付けによる塩分の心配がございません。

お召し上がり方 冷蔵庫に入れて約12~16時間(解凍方法による)解凍し、お召し上がりください。

合成着色料・合成保存料・合成甘味料は使用していません。



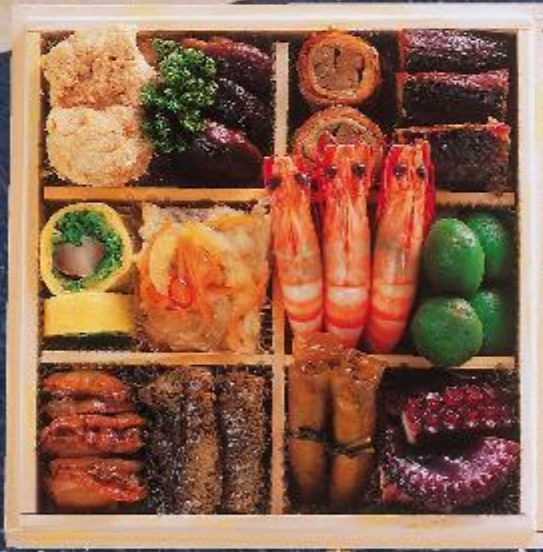
杏の重

- ロブスター 日本産ロブスターを使用した。
- 桜えび 旬の桜えびを使用した。
- 田作り 田作りを使用した。
- 紅白かまぼこ 紅白かまぼこを使用した。
- 金箱黒豆 金箱黒豆を使用した。
- 笹巻 笹巻を使用した。
- 伊達巻 伊達巻を使用した。
- 鮭西京 鮭西京を使用した。
- 葉付金 葉付金を使用した。
- 紅白なま 紅白なまを使用した。
- 長 長を使用した。

- ローストビーフ(ローストソース) ローストビーフを使用した。
- 合鴨 合鴨を使用した。
- 松竹の子 松竹の子を使用した。
- 煮あわび 煮あわびを使用した。
- イカニク イカニクを使用した。
- 散の子 散の子を使用した。
- パイン パインを使用した。
- 栗 栗を使用した。



式の重



栗の重

- 鯛の子 鯛の子を使用した。
- しいたけ しいたけを使用した。
- 穴子 穴子を使用した。
- にしん にしんを使用した。
- 鱈の南蛮 鱈の南蛮を使用した。
- 海老 海老を使用した。
- 若 若を使用した。
- 鯛立貝 鯛立貝を使用した。
- えんがわ えんがわを使用した。
- 椎茸 椎茸を使用した。
- 絹 絹を使用した。

お申し込み方法

- 締切 売り切れ次第終了となりますのでお早目にご予約ください
- お申し込み場所 函太郎全店
- おせちお届け方法 クール便で冷凍でのお届けとなります。※お召し上がるには解凍が必要です。
- お届け日 12/29(月)・30(火)・31(水)・1/1(木)
※時間指定はお受け致しかねます。又、交通事情により、ご希望のお届け日に添えない場合もありますので予めご了承ください。

全国無料宅配

お支払い方法 申し込み用紙を店頭にてお渡ししますので、必要事項をご記入の上、代金を添えて、お申し込みください。

※数量に限りがございます。予約がいっぱいになり次第締め切らせて頂きます。お早めにお申し込みください。※おせちには、現在発行している全てのサービス券・割引券はご利用できませんので、ご了承ください。