

新春のおせち料理

第12回北九州技の達人認定 料理長 徳永日出登
日本料理の伝統を巧みな技で手作りにこだわり、
彩り鮮やかに盛り付けされた古仙のおせち。

壺の重

全46品

伊勢海老雲丹焼／黒豆／田作り／伊達巻(柚子皮入)／
子持鮎甘露煮／いくら柚子釜射込み／鮑福良煮／栗金団／
唐寿美／鰻巻／のうさば／金柑甘露煮／ローストビーフ 他

式の重

蟹爪／高苜唐西京漬け／数の子／メ鯖龍皮昆布巻／
鮭絹田巻／鶏松風／松前昆布／茶振り海鼠／紅白蒲鉾／
慈姑蜜煮／姫栄螺味噌焼／銀鱈西京焼／金目鯛西京焼／
百合根甘露煮／鴨ロース煮／蛤真薯／たたき牛蒡 他

参の重

真子昆布巻／菜の花／筍土佐煮／梅花人参／二見椎茸／
木ノ葉南瓜／車海老艶煮／六方里芋／
牛肉八幡巻き／大黒占地／蛸柔か煮／
丸十檸檬煮／みつせ鶏鋤焼 他

《一人前》
朱金紙福重ね二段重
19,000円(税込み)

限定
25個

《四人前》
赤杉八寸福重ね三段重
73,440円(税込み)

限定
20個



河豚飛翔盛

単品 13,000円(税込み)

おせちセット 10,800円(税込み)

《三人前》
桐箱七寸福重ね三段重
37,800円(税込み)

限定
25個

日本料理

古仙

おせち料理ご予約受付中

[ご予約締切] 2024年12月21日まで

お申し込み方法は裏面をご覧ください

ご注文から受取までの流れ

①ご注文

古仙フロント・お電話・FAX・はつしろグループ注文フォームにてご注文を承ります。
FAXでのご注文の場合は2日以内に返信FAXもしくはお電話にて注文確認のご連絡を
させていただきます。

2日以内に連絡のない場合はお手数ですがお電話にてお問い合わせください。

②お振込み

お電話・FAXでお申し込みの方はお申し込み日より7日間以内に下記振込先まで料金をお振込みください。

【お振込先】 ◎福岡ひびき信用金庫 黒崎支店 普通 1207670
◎福岡銀行 黒崎支店 普通 2437028
名義人 株式会社古仙 代表取締役 太田 信博

③受け取り

2024年12月31日15:00~18:00の間に「古仙」にて受け渡しとなります。
全て手作りの商品なのでご自宅への発送はお受けすることが出来ません。
予めご了承ください。

※予約締切日以降のキャンセルはお受け出来かねますので予めご了承ください。

※ご記入いただきました個人情報は厳重に保管しご注文商品の受け渡し業務・案内
のみに使用させていただきます。

インターネットで
ご注文はコチラ



おせち料理 FAX申込書

下記事項をご記入のうえFAXにてお申し込みください **FAX:093-621-2007**

お名前		電話番号	
ご住所	〒	FAX番号	
受け取り希望時間	2024年12月31日(火) <input type="checkbox"/> 15:00 <input type="checkbox"/> 16:00 <input type="checkbox"/> 17:00		

商品名	金額	数量	小計
〈一人前〉朱金紙福重ね二段重	19,000円(税込み)	個	
〈二人前〉桐箱七寸福重ね三段重	37,800円(税込み)	個	
〈四人前〉赤杉八寸福重ね三段重	73,440円(税込み)	個	
河豚飛翔盛〈单品〉	13,000円(税込み)	個	
河豚飛翔盛〈おせちセット〉	10,800円(税込み)	個	
	合計		円