博多 日本料理 てら岡 監修

ご予約受付中

寿司めいじん

二〇二七 めいじんグループ おせち

縁起のよい食材を厳選し、大きめのお重に彩りよく詰め合わせた豪華なおせち。

特大重おせち

事前予約〆切 **12月8日(火)** ご予約はお早めに

2026年12月8日(火)までの
早期予約割引

通常価格 23,400円税込

21,400円税込

2,000円引き!

長方形	横…419mm 縦…287mm 高さ…77mm
全52品	

若鶏菜の花巻・きのこと木耳の佃煮・松茸旨煮・子持鮎昆布巻・筍旨煮・くわい柚子胡椒和え・海老信田巻・法蓮草信田巻・フカヒレ入り海鮮つみれ・椎茸旨煮・粟麩みぞれ煮・蓬麩みぞれ煮・海老芋旨煮・金時人参・紫芋市松テリーヌ・ロールケーキチョコバナナ・桜鱒幽庵焼・蛸照焼かんざし・真鱈黄金焼・鰤みぞれ煮・ぼら白子旨煮・糸昆布甘酢炊・鰆小川昆布巻・海老旨煮・丹波産黒豆・彩り手毬餡・金柑・若布とパパイヤのひしお和え・国産とこぶし旨煮・葉わさび松前漬・北海道産数の子・寿扇子昆布・干柿バターソース包み・松葉羊羹・伊達巻・大根と烏賊の卵の紅白和え・味付とびっこ・烏賊柚子和え・網笠柚子・鯖柚子麹和え・ふぐ皮明太子・紅白なます・蟹風味蒲鉾土佐酢漬・鰆南蛮漬・鶏皮唐揚げ・牛肉笹包み・炙り烏賊新丈・白蒲鉾・紅蒲鉾・メープルくるみ・栗金団・焼栗ブランデー風味

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5～10℃)で約24時間程度解凍してください。
さらに室温程度(約20℃)の場所に1～2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。

※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。
※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

おせちの食材は重箱に盛りつけられた状態で届きます。個包装ではありませんので、盛り付けの手間がかからず、そのまま解凍するだけでお召し上がりいただけます。

お近くの店舗でご注文できます

寿司めいじん	炭火焼 鳥ざんまい	立喰い寿司処 すし将軍	しゃぶしゃぶ菜園 しゃぶ庵	あげたて天ぷら 天風 釜戸めし
活魚問屋 まぐろ すし 魚☆きんぐ UOKING	大分地魚と炭火やきとり 豊後酒場	鶴野温泉 はなまるの湯	神崎温泉 天海の湯	天然温泉 天の川

【お届け期間】12月29日(火)・30日(水) 指定日にてご自宅へ配送いたします。

http://www.sushimeijin.com/ ◀左記ウェブページから予約申込書が印刷できます。 寿司めいじん 検索 今すぐアクセス!

※天候及び交通事情により料理の内容が変更になる場合がございます。
※手作りの為、数に限りがございます。ご予約はお早めに。

お問い合せ 0120 0120-772-533 (株)めいじん サポートセンター 平日17:00まで

お客様控え	お名前		おせち受取希望日	12月 29日・30日
	お電話番号		特大重おせち 事前予約で 21,400円	個

※30日は大変混み合いますので、29日配送でのご予約を推奨いたします。

(キリトリ)

お会計は店舗にて
12月8日(火)締切
以下の内容をご記入の上、ご来店にてご注文下さい

店舗名	
担当者	

おせち予約申込書		
特大重おせち 事前予約で 21,400円	個	お受け取り希望日に○をお付け下さい 12月 29日・30日 受け取り時間の指定は出来ません
	円	※一部地域や離島へのお届けは追加料金になる場合がございます。ご了承下さい。※配達のできないエリアがございます。店舗にてご確認下さい。※価格は税込表示となります。

お届け先

お名前 ※(お届け先) 様

ご住所（ビル・マンション・アパート名称まで詳しくご記入下さい） (〒)

お電話番号 携帯番号

おせちを贈り物としてご利用の場合、贈り主様のお名前・お電話番号・ご住所をご記入下さい。

お名前 ※(贈り主) お電話番号

ご住所 (〒)