

寿司  
めいじん

2025年  
めいじんグループ

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。

事前予約〆切  
12月3日 火

ご予約は  
お早めに

ご予約受付中

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上がりいただけます。

# おせち



- ◆陣笠椎茸(人參木耳)◆博多高野(海老)◆博多高野(ほうれん草)
- ◆總付冬旬旨煮◆蓬魁◆金時人參◆海老新丈◆菜の花湯葉巻
- ◆紅白なます◆蟹風味蒲鉾土佐酢漬◆糸昆布甘酢炊◆紅白日の出巻
- ◆小鯛漬◆博多焼チーズ風味◆鶏のラトゥイユ◆公魚の枕崎節和え
- ◆牛肉世包み◆真鯛松前焼◆紅鯉昆布巻◆鮭麹和え◆いくら
- ◆鳥賊印籠焼◆合鴨かんざし◆海老旨煮◆金柑◆鳥賊黄金焼◆鳥賊雲丹焼
- ◆若桃甘露煮◆紅白市松蒲鉾◆若布煮◆国産とこふし旨煮◆子持昆布彩り和え◆北海道産の子
- ◆寿昆布扇子◆伊達巻◆花餅白梅◆丹波産黒豆◆あしらい紅梅◆あしらい白梅◆牛肉八幡巻
- ◆豚西京焼◆日向夏網筍◆パシル仕立てのチーズロール◆ロールケーキ◆チョコバナナ◆大学芋袖子風味◆蟹爪冷製オーロラソース◆蟹爪冷製マヨネーズソース◆塩レモンキン◆ポロニアソーセージ◆アゲ豚◆アスパラ巻◆栗金団◆ブランドー焼栗◆紫芋筒丸



## 特大重おせち

早期予約割引 2024年11月30日(土)まで

長方形 全53品  
横……419mm  
縦……286mm  
高さ……76mm

通常価格 23,400円 税込  
↓ 2,000円引き!  
21,400円 税込

**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上がりください。 ※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。  
※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。 ※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。

お近くの店舗でご注文できます

しゃぶしゃぶ特急 寿司めいじん	炭火 高さんま	立喰い寿司屋 すし将軍	しんぱんやぶ楽園 しゃぶ庵	天風
活魚料理 まくらすし 魚☆きんぐ	天神地蔵と炭火やきとり 豊後酒場	鷺野温泉 はなまる湯	神崎温泉 元海の湯	天然温泉 天川

【お届け期間】12月29日(日)~12月30日(月) 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。  
お問い合わせ ☎ 0120-772-533 (株)めいじん サポートセンター 平日18:00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。

お会計は店舗にて  
12月3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

※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。店舗にてご確認ください。※価格は税込表示となります。

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 (〒 - )