

マルテの

おせち料理

大粒の黒豆や脂ののった鱒など、
素材をグレードアップし、
器も大きくなつて、ボリュームもアップ！
マルテの本格おせちを、
ぜひお楽しみください。

ご予約承り中

お正月を贅沢に過ごす四段重。

四段重 30,000円(税込)

生
おせち

ローストビーフ、合鴨博多巻、照焼ほたて、パイ
貝うま煮、筑前煮、芋づるとぜんまい田舎煮、
焼き車海老、磯うに松葉申、大黒花芸豆、
梅型こんにやく煮、サーモン西京焼、穴子
八幡巻、花餅てまり 他 全53品
(22.3×22.3×22.4cm)

雅
みやび

家族が喜ぶ、
マルテ一番人気。

三段重 22,000円(税込)

生
おせち

いかの黄味焼、大白花芸豆、豚の角煮、煮メレンこん、寒
さわら西京焼、北海道黒豆、葉付きんかん、子持ち昆布、
若鶏八幡巻、海鮮市松蒲鉾、たこ脚照り煮、六角里芋煮、
姫くわい蜜煮 他 全40品 (22.3×22.3×16.8cm)

華
はなやぎ

全商品
限定予約

全商品限定予約とさせていただきます。
数量が一杯になり次第(締め切り日前で
も)締め切らせていただくことがあります。
す。お早めにお申し付けください。

舞
まい

おふたりで分け合って
食べていただけます。

二段重 12,000円(税込)

伊達巻、ぶり照焼、紅白かまぼこ、本ちゃん数の子、有
頭焼き海老、棒だら旨煮、にしん昆布巻、酒蒸しあわ
び、紅白なます、魚卵旨煮、田作り、たたきごぼう、栗きん
とん 他 全27品 (22.3×22.3×11.2cm)

生
おせち

生
おせち
当社のおせちは生おせちです。
解凍不要でお召し上がりいただけます。

ミックスオードブル 9,800円もごさいます。

マルテ本社で
お引取りいただくと **500円OFF!**

ご注文締切日
12月27日(火)

お渡し日/12月31日(土)
※本社でのお引取りは、9:00~15:00
までをお願いいたします。

■ おせち料理の消費期限は2023年1月2日です。
■ 配送エリアと時間はお問い合わせください。

※季節、仕入れ等により内容が一部変更になることがありますので、ご了承くださいませ。

鳥取県HACCP適合施設認定を受けました。



株式会社 マルテSF

0120-26-2006

0120 FreeDial

■ 本社/鳥取市南安長2丁目633-1

◆ 受付時間/8:00~16:00 ● マルテSFの日替弁当 ☎ (0857) 37-1739

◆ マルテは、お客様に分かりやすい税込表示としています。

※チラシの運営において取得する個人情報、目的以外での利用はいたしません。



9,800円

ミックスオードブル