

お申し込み日： 2017年 月 日

ご注文内容	品名	金額	お申し込み数量	お支払い方法
	雲林三段重おせち料理	32,500円 (消費税込み)	セット	<input type="checkbox"/> 現金お支払い <input type="checkbox"/> 銀行振り込み ※
	お受取り方法		お届け指定日	お受取り時間帯
	<input type="checkbox"/> 店頭受け渡し ※	<input type="checkbox"/> 大晦日 (12月31日)	AM ・ PM	
<input type="checkbox"/> 宅急便 <small>※宅配料金として一律1000円</small>	<input type="checkbox"/> 元 日 (午前便のみ)	<small>配送はクロネコヤマトに委託します。当日の天候や道路状況によりご希望の時間帯を前後する場合がございますので予めご了承ください。</small>		

※ 店頭受渡しは12月31日 朝9:00～12:00となります。元旦は宅急便で午前中着の対応のみになります。

※ お支払い方法は現金もしくは銀行振り込みのみとなります。

※ 銀行振込みの場合は、受付後振込み先のご案内をさせていただきます。

※ 代金のお支払いは、申し込み後、5日以内をお願いいたします。お支払い後本申し込み完了となります。

※ 宅急便での配送は万全を期しておりますが、過度の破損・料理混雑は新たな商品と交換いたします。

返品・交換となりますので、必ずお取り置きください。多少の片寄りや重箱の罅等御免責をお願いいたします。

ご注文主様	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	都 道 区 市 町 府 県 郡 村
	ビル・マンション・アパートや号等もご記入ください
	フリガナ
お名前	様
電話番号/携帯番号	() FAX ()

※ご注文主様とお届け先様が同じ場合は、ご注文主様のみご記入ください。

お届け先様	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	都 道 区 市 町 府 県 郡 村
	ビル・マンション・アパートや号等もご記入ください
	フリガナ
お名前	様
電話番号	() 携帯番号 ()

※おせちは三段重/3～4人前でお造り致します。

※おしながき内容は、仕入れ状況により若干の変更がある場合がございますので予めご了承ください

※50個限定販売ですので定数になり次第〆切りとさせていただきます。お申し込み後のキャンセル等はお容赦願います。

TEL / FAX 03-3252-3226

※ご申込書が届きましたら、確認の為当店よりご連絡を申し上げます。又、当店より連絡が無い場合、

通信不良や紙切れ等FAXのトラブルで申込書が届いていない可能性がありますので、お手数ですが、ご一報下さい。

雲林三段重おせち料理 お品書き



¥32,500(税込)

※七寸三段重 3~4人前となります。

壺ノ重

房総産 活伊勢海老のスチーム、特製フルーツソース
北海道産、活締めホタテの瞬間スモーク、和山椒味噌射込み
活蝦夷アワビの柔らかく強火蒸し、特製肝ソース添え(4個)
和歌山産 子持ち鮎の黒酢仕立て
北海道産 磯つぶ貝の五香粉煮

式ノ重

ハーフ豚肩ロース肉の広東風釜焼きチャーシュー、梅蜂蜜風味
祝い数の子の5年甕入り紹興酒漬け
四川名菜「樟茶鴨」燻し揚げダックロール
北海道産、本ワカサギの燻魚
大山鶏とピータンのガランティーマ仕立て
黒毛和牛スネ肉の煮凝り、オレンジ風味
巻き海老の葱山椒強火炒め
その他 3品

参ノ重

長崎五島列島、浜ゆで真タコの葱バジルたれ
白木耳と干し龍眼と金柑の香りシロップ煮
かりかりカシューナッツのトウチ黒豆砂糖がけ
春菊と押し豆腐の湯葉巻き焼き
ベビー姿クラゲ【海】と山クラゲ【陸】の醤油マスタードあえ
和栗渋皮煮、金木屋ワイン風味
愛娘(成田特産さつま芋)のレモン甘酢漬け
蓮藕の寒ユズ香り炒め
キヌア入り、羽衣湯葉と菊花のクルミ和え