

おせち料理

ご予約承り中



80個

一年の始まりをお祝いするおせち

おせち三段重《4~5人前》

15,000円 (税込)



ふるさとの味付けで、丁寧につくり上げたおせち料理です。



おせち料理《三段重》

一の重

ロブスターのミソネーズ焼き・
鰯の照り焼き・ローストビーフ・
黒豆・紅白かまぼこ・チキン
三昧・鮑・きんかんの甘露煮

二の重

有頭海老の芝煮・紅白なます・
わかさぎの昆布巻き・合鴨ス
モーク・数の子・青梅の甘露煮・
てまり饅頭

三の重

烏鰆の甘酢和え・栗きんとん・
あけぼの巻き・かに団子・く
わい松笠・伊達巻・彩鳥のガ
ランティース・柿松笠・ミニ
フルーツ串・梅山牛蒡

お正月を賑やかに彩るオードブル

オードブル《4~5人前》

6,000円 (税込)

オードブル

有頭エビの芝煮・鰯の照り焼き・烏鰆の甘酢和え・海老フライ・鶏の唐揚げ・ローストポーク・鶏肉とポークウインナー串・出汁巻玉子・枝豆・ミートボール・スモークチキンフラワー・陣笠椎茸・オードブルパーティー・チーズフライ



100個

ご予約
承り期間

ご予約承り期間

11月1日(月) — 12月17日(金)

なくなり次第、受付を終了します。お早めにご予約ください。

●お渡し日時：12月31日(金) 11時~15時

●お渡し場所：丘の上キッチンsamura

※申し訳ございませんが、個別の配達は承っておりません。

ご予約
承り期間

ご予約承り期間
11月1日(月) — 12月17日(金)

なくなり次第、受付を終了します。お早めにご予約ください。

丘の上キッチン **samura** 宇部市大字船木833-27(ケアヒルズ 扶老会内)

TEL 0836・67・0171 FAX 0836・67・0212

ご予約承り中

おせち注文書 《samura 控》

NO. _____

●お名前

●連絡先

●受取希望時間(受け取り時間は11時～15時です。ご来店の時間をご記入ください)

◎12/31(金) サムラ受取 _____ 時頃

注 文 内 容

●おせち《三段重》：¥15,000- (税込) 個

●オードブル：¥6,000- (税込) 個

支 払 い 方 法

合 計 金 額

先払い(注文時に支払い) ・ 代金引換(12/31 引渡し時支払い)

円

※備 考：領収証(希望時のみ記入)

要 ・ 不要

担 当

受 付 日
2021



おせち注文書(本人控)

NO. _____

●お名前

注 文 内 容

●おせち《三段重》 個

●オードブル 個

●合計金額

円

未払い ・ 受領済み

◎サムラ《受取日時》12月31日[金] 11:00 — 15:00 ※お釣りのないようにご準備願います。