



予約締切日 / 12月25日 (月)      お届け日 / 12月30日 (土) ・ 31日 (日)

注文者情報	フリガナ ご注文者名 / ご連絡先		フリガナ お名前		電話番号			
	郵便番号 / ご住所		フリガナ 〒		FAX番号			
ご注文内容	商品名	価格	個数	金額	商品名	価格	個数	金額
	① 特選和風二段重	35,000	個	円	③ 和風二段重	19,000	個	円
	② 和風三段重	25,000	個	円	④ 和洋三段重	25,000	個	円
<input type="checkbox"/> 早割: 11月中のご予約で1,000円引き <input type="checkbox"/> 来館割: 来館引き渡しで1,000円引き								
発送お届け先情報	お届け日 <input type="checkbox"/> 12月30日 <input type="checkbox"/> 12月31日      ※時間指定はお受けできません。				合計金額		(税込) 円	
	郵便番号 / ご住所      フリガナ 〒				お引渡し日 <input type="checkbox"/> 12月30日 <input type="checkbox"/> 12月31日			
	お名前 / 電話番号 フリガナ お名前      電話番号				来館時間      : (お引渡し時間10:00~16:00まで)			
	お支払い方法 <input type="checkbox"/> 事前精算 <input type="checkbox"/> 振込      (*ご到着時の着払いはお受けできません)				お支払い方法 <input type="checkbox"/> 事前精算 <input type="checkbox"/> 当日			
領収書作成 <input type="checkbox"/> ご注文者名 <input type="checkbox"/> 会社名 <input type="checkbox"/> 団体名 <input type="checkbox"/> その他(      )								

ご注文を確認次第、金額をお知らせします。振込をご希望の場合は下記の口座にお振込み下さい。

振込口座	●青森銀行 八戸支店 普通3065009	口座名 (株)Suvaica (カ)サヴァイカ
	●みちのく銀行 八戸中央支店 普通2650957	※振込手数料はお客様にてご負担願います。
	●青い森信用金庫 本店営業部 普通1011188	

返信欄

ご注文書にご記入の上、FAXにて送信してください      **FAX. 0178-46-1249**

## おせち料理メニュー

特選 和風二段重	雉の重 ◆特選数の子 ◆ロブスター ◆ローストビーフ ◆蟹爪焼き ◆二色麩串 ◆骨付きラムロースト ◆帆立西京焼き ◆合鴨ロース ◆海老の旨煮 ◆鮑柔らか煮 ◆笹蕨 ◆餅玉すだれ ◆椎茸煮 ◆蓮根煮 ◆牛蒡煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆京餅てまり 式の重 ◆伊達巻 ◆そら豆 ◆北海道酢だこ ◆二色栗きんとん ◆カニグルメリーフ ◆柚子釜松茸 ◆丹波黒豆 ◆北海イクラ醤油漬 ◆酢蓮根 ◆真だら子うま煮 ◆若桃甘露煮 ◆ミニフルーツ串 ◆紅白蒲鉾 ◆杏子柿市松 ◆サーモンかんざし ◆田作り ◆くるみ小女子 ◆紅鮭昆布巻 ◆たこま煮
和風三段重	雉の重 ◆ロブスター ◆焼き帆立 ◆伊達巻 ◆紅白蒲鉾 ◆ローストビーフ ◆数の子 ◆鮑柔らか煮 ◆若桃甘露煮 式の重 ◆いくら醤油漬 ◆くるみ小女子 ◆田作り ◆酢蓮根 ◆カニグルメリーフ ◆海老のマリネ ◆二色栗きんとん ◆北海道酢だこ ◆真だら子うま煮 参の重 ◆丹波黒豆 ◆海老の旨煮 ◆つくば巻 ◆紅鮭昆布巻 ◆京餅てまり ◆椎茸煮 ◆筍煮 ◆牛蒡煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆しめじ煮 ◆蓮根煮 ◆エリンギ煮
和風二段重	雉の重 ◆ロブスター ◆つくば巻 ◆いくら醤油漬 ◆紅鮭昆布巻 ◆2色栗きんとん ◆海老のマリネ ◆酢蓮根 ◆くるみ小女子 ◆北海道酢だこ 式の重 ◆ローストビーフ ◆丹波黒豆 ◆数の子 ◆鮑柔らか煮 ◆伊達巻 ◆紅白蒲鉾 ◆京餅てまり ◆椎茸煮 ◆蓮根煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆牛蒡煮
和洋三段重	雉の重 ◆ロブスター ◆鮑柔らか煮 ◆旬菜松葉 ◆ローストビーフ ◆ビーフシチュー ◆クランベリーポーク ◆海老のマリネ 式の重 ◆紅白蒲鉾 ◆帆立串 ◆杏子柿市松 ◆紅白テリーヌ ◆チーズパンキンテリーヌ ◆レーズン&レバン ◆合鴨オレンジ ◆海老のスモーク ◆若桃甘露 ◆柚子博多 ◆いちご博多 ◆もち豚クリームパイ ◆カシューナッツ 参の重 ◆海老サラダ ◆金胡麻ニシン ◆サーモン百合根寿司 ◆紅白なます ◆海老市松寿司 ◆ナッツチーズテリーヌ ◆ドライトマトワイン煮 ◆いくら醤油漬 ◆メープルくるみ ◆二色栗きんとん ◆ペーコンチーズドッグ ◆白海老南蛮漬 ◆帆立のマリネ ◆ピクルス

※食材の仕入れ状況により、内容を変更する場合がございます。