12月25日(木) 商品の お渡しは

12月31日(水) 17: 00まで



ご予約は、先着順での受付となります。各店の製造数に限りがあるため製造数量に達した商品は12月25日 のメ切日より前に、ご予約受付を終了させていただく場合がございます。ご了承ください。



有頭えび甘煮・クランベリーくるみ・ 筑前煮・たたきごぼう・だて巻・鶏肉の 三色巻・ソフト結びこんぶ・シャキシャキ 蓮根柚子マリネ・紅白かまぼこ・豚の 角煮・ぶりの照り焼き・いかくんサラダ・ 黒豆(ぶどう豆)・栗甘露煮・たこの照り 焼きいか刺し松前漬け・ローストポーク



※12/31中にお召しあがりください。

有頭えび甘煮・クランベリーくるみ・ 筑前煮・たたきごぼう・だて巻・鶏肉の 三色巻・ソフト結びこんぶ・シャキシャキ 蓮根柚子マリネ・紅白かまぼこ・豚の 角煮・ぶりの照り焼き・いかくんサラダ・ 黒豆(ぶどう豆)・栗甘露煮・たこの照り 焼き・いか刺し松前漬け・ローストポーク 容器サイズ:直径約36㎝



おせちも入った年末向けオードブル **ゆく年オードブル** (4人前) **6 , 000円** (概込6,480円) おせちも入った年末向けオードブル

おせちも入った年末向けオードブル ゆく年オードブル (2人前)

3,300円(搬送3,564円)

※12/31中にお召し あがりください。



有頭えび甘煮・クランベリーくるみ・ 筑前煮・たたきごぼう・だて巻・鶏肉の 三色巻・ソフト結びこんぶ・シャキシャキ 蓮根柚子マリネ・紅白かまぼこ・豚の 角煮・ぶりの照り焼き・いかくんサラダ・ 黒豆(ぶどう豆)・栗甘露煮・たこの照り 焼き・いか刺し松前漬け・ローストポーク 容器サイズ:約26.5cm×18cm



※12/31中にお召しあがりください。

梅肉大葉巻・チキン南蛮(もも肉)・ 筑前煮・玉子焼き・肉団子・うずら玉子 串フライ・合鴨ロースパストラミ・枝豆・ かぼちゃサラダ・エビチリ・春巻・鶏炭 火焼・丸ごといか唐揚げ・エビフライ・ タルタルソース

梅肉大葉巻・チキン南蛮(もも肉)・

筑前煮・玉子焼き・肉団子・うずら玉子

串フライ·合鴨ロースパストラミ·枝豆· かぼちゃサラダ・エビチリ・春巻・鶏炭

火焼・丸ごといか唐揚げ・エビフライ・

容器サイズ:直径約43㎝



いつものファミリーオードブル -ドブル (5人前)

5,700円 (税込6,156円)

タルタルソース

容器サイズ:直径約37㎝

※12/31中にお召しあがりください。

ゆく年オードブル (1人前) 1,700円 (概以1,836円)





梅肉大葉巻・チキン南蛮(もも肉)・ 筑前煮・玉子焼き・肉団子・うずら玉子 串フライ・合鴨ロースパストラミ・枝豆・ かぼちゃサラダ・エビチリ・春巻・鶏炭 火焼・丸ごといか唐揚げ・エビフライ・ タルタルソース

容器サイズ:直径約40cm



いつものファミリーオードブル オードブル (4人前)

4,600円 (税込4,968円)

いつものファミリーオードブル -ドブル (3人前)

※ 祝箸はついておりません。メニューや盛り付けの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

●ご予約は店舗のサービスカウンターにて承っております。 (電話での予約はできません。)

・商品代金のお支払いは予約申込時にお願いいたします。口座引落しご利用の場合は 予約の翌週の引落しになります。

受け渡し場所のご案内							丸	店	佐土原店	赤	江	店	都	北	店
北	小 路	店	財	光 寺	店	宮	脇	店	花ヶ島店	本	郷	店	花	繰	店
浜	囲丁	店	高	鍋	店	大	塚	店	かおる坂店	小	林	店	日	南	店

- ●浜 町 店(0982)26-0100 ●柳 丸 店(0985)27-2416 ●小 林 店(0984)23-8111
- ●財光寺店(0982)52-6611 ●宮 脇 店(0985)89-4011 ●都 北 店(0986)38-6000
- ●高鍋店(0983)26-1300 ●大塚店(0985)59-5511 ●花繰店(0986)23-6400
- ●佐土原店(0985)73-5500 ●かおる坂店(0985)52-5558 ●日 南 店(0987)23-4649





本まぐろ天身・大やりいか・うに軍艦巻 いくら軍艦巻・大えび・数の子・アトラン ティックサーモン・つぶ貝 各4貫 容器サイズ:約31cm×31cm



特上にぎり32貫 5,600円 (約4人前)



本まぐろ天身・真鯛・ネギトロ軍艦巻 いくら軍艦巻・やりいか・焼ハラスサーモン 生えび・えんがわ 各3貫 容器サイズ:約30cm×30cm

(約3人前)



2,750円

まぐろ・やりいか・えび・サーモン

アナゴ・生たこ・玉子焼き 各5貫

容器サイズ:約36cm×36cm

※12/31中にお召し 上がりください。

上にぎり24貫4,200円

本まぐろ天身・大やりいか・うに軍艦巻 いくら軍艦巻・大えび・数の子・アトラン ティックサーモン・つぶ貝 各3貫 容器サイズ:約30cm×30cm

※12/31中にお召し

上がりください。

生えび・えんがわ 各4貫 容器サイズ:約31cm×31cm

本まぐろ天身・真鯛・ネギトロ軍艦巻 いくら軍艦巻・やりいか・焼ハラスサーモン

3,920円 上にぎり32貫



まぐろ・やりいか・えび・サーモン アナゴ・生たこ・玉子焼き 各4貫 容器サイズ:約31cm×31cm



※12/31中にお召し

上がりください。

2,200円 (約4人前)

※ コープのお寿司はすべてわさび抜きです。醤油とわさびの小袋をそえています。祝箸はついておりません。ネタや盛り付けの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



※翌1/3中にお召し上がりください。 開封後は当日中にお召し上がりください。

黒瀬ぶりフィーレ(片身)

真空パックにした状態で発泡容器入り(容器サイズ約27cm×51cm)・ フィーレ (カマ付) 1枚で約1.3~1.5kg·宮崎県産養殖

(税込8,424円)











お刺身はもちろんサラダやお寿司にもおすすめです。 ロイヤルトラウトサーモンブロック (冷凍)(片身・皮引き済)

真空パックにした状態で発泡容器入り(容器サイズ約25cm×34cm)・ 1柵180~200g×5(計約900g)・原産国イギリス養殖

(税込7,344円)

ご予約は、先着順での受付となります。各店の製造数に限りがあるため製造数量に達した商品は12月25日のメ切日より前に、ご予約受付を終了させていただく場合がございます。ご了承ください。

単位の 40

35