

FAX・電話 《お好み商品》お持ち帰り伝票 (受付は9時~21時まで)

●FAX到着後、店舗より確認のお電話を入れさせていただきます。お電話で確認が取れない場合はご注文をお受けできません。 ※裏面をご確認ください。

にぎり			にぎり			巻物・アラカルト			ぐんかん	
	サビ入り	サビ抜き		サビ入り	サビ抜き		サビ入り	サビ抜き		サビ抜き
A	玉子	/	F	赤えび	/	A	いなり	/	A	ししやもっこ
A	生やりいかゲソ	/	F	あなご姿にぎり	/	A	かっぱ巻	/	A	コーン
B	やりいか	/	F	白身三色	/	A	納豆巻	/	A	いかオクラ
B	かつお	/	F	炙り三色	/	A	かんぴょう巻	/	A	オクラ納豆
B	炙りいかゲソ	/	F	アボカド三色	/	A	梅しそ巻	/	B	ねぎとろ軍艦
B	揚げなす	/	G	本まぐろ中トロ	/	A	沢庵巻	/	B	まぐろ納豆
C	バチまぐろ赤身	/	G	定番五貫盛り	/	B	いかしそ巻	/	B	白魚
C	漬けかつお	/	E+F	本まぐろ特選大トロ	/	B	梅きゅう巻	/	B	海鮮サラダ
C	サーモン	/	F+G	本まぐろ食べつくし	/	B	ねぎとろ巻	/	D	まぐろ軍艦三色
C	えび	/	Gx2	店長おすすめ九貫盛	/	C	鉄火巻	/	E	いくら
C	甘えび	/		市場ネタ	サビ入り	C	涙巻	/	G	本まぐろ大トロ軍艦
C	炙りやりいか	/		その他	サビ抜き	C	涙かっぱ巻	/	G	軍艦ざんまい
D	バチまぐろ漬け	/				C	涙かんぴょう巻	/	E x 2	生うに
D	バチまぐろハラミ	/				D	中トロ鉄火巻	/		
D	とろびんちょう	/				D	とろたく巻	/		
D	とろサーモン	/				D	涙鉄火巻	/		
D	オニオンサーモン	/				G	大とろ鉄火巻	/		
D	生えび	/						/		
D	ほたて	/				A	フライドポテト	/		
D	あなご	/				B	つまみ玉子	/		
D	カレイえんがわ	/				C	まぐろ唐揚げ	/		
D	炙りサーモン	/				C	鶏の唐揚げ	/		
D	炙りえんがわ	/				C	揚げ玉子	/		
D	炙りえび	/				D	甘えび唐揚げ	/		
E	バチまぐろ中トロ	/				E	海鮮揚げ	/		
E	炙りとろ	/						/		
E	本まぐろ赤身	/						/		
E	えび天にぎり	/						/		
E	えびアボカド	/						/		
E	ズワイガニ	/						/		
E	芽ねぎ	/						/		
E	数の子	/						/		
E	炙りほたて	/						/		
E	まぐろ三色	/						/		
E	えび三色	/						/		

※店舗記入欄	
皿枚数	
A	絵皿 (税抜 120 円)
B	花火皿 (税抜 150 円)
C	緑皿 (税抜 200 円)
D	赤皿 (税抜 250 円)
E	銀皿 (税抜 300 円)
F	金皿 (税抜 400 円)
G	黒皿 (税抜 500 円)
	若草皿 (税抜 円)
	青皿 (税抜 円)
	税抜50円箱
	税抜80円箱
	税抜100円箱
	合計数

店名 鮨いちもん伊勢崎店		
伊勢崎市連取町3280番地2		
TEL 0270-70-4455		
FAX 0270-70-4456		
包装チェック	受注者	レジ係
会計	済	未

※必ずご記入ください	
※お名前はカタカナでご記入ください	
お名前	様
お電話番号	- -
お引渡し	月 日 時 分頃

※市場ネタは店員にご確認ください。

FAX・お電話での《お好み商品》お持ち帰りの場合

- FAX到着後、店舗より確認のお電話を入れさせていただきます。お電話で確認が取れない場合はご注文をお受けできません。
- FAXお申込みより30分以上経過しても店舗から電話が無い場合は、お手数ですが、FAXを送信した店舗に電話でご連絡ください。
- ご注文数に応じて、多少仕上がりの順番が前後することがございます。あらかじめご了承くださいませ。
- 生ものですので、1時間以内にお召し上がりください。
- 皿数でご記入ください。
- 折り代金は別途いただきます。
- 天候・季節などにより食材が変わる場合がございます。
- お好み商品は、4皿以上でお願いいたします。
- 数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。
- FAX・お電話でのお申込み時間は、9時～21時となります。
- 活貝類等、一部、お持ち帰りの出来ない商品がございます。
- 表面記載の価格は税抜き価格です。別途消費税を頂戴いたします。