

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	/	E	バチまぐろ中トロ	/	A	いなり	/	A	ししやもっこ
A	生やりいかゲソ	/	E	炙りとろ	/	A	かっぱ巻	/	A	コーン
B	やりいか	/	E	本まぐろ赤身	/	A	納豆巻	/	A	いかオクラ
B	かつお	/	E	しまあじ	/	A	かんぴょう巻	/	A	オクラ納豆
B	炙りいかゲソ	/	E	活平目	/	A	梅しそ巻	/	B	ねぎとろ軍艦
B	揚げなす	/	E	赤えび	/	A	沢庵巻	/	B	まぐろ納豆
C	バチまぐろ赤身	/	E	えび天にぎり	/	B	いかしそ巻	/	B	白魚
C	漬けかつお	/	E	えびアボカド	/	B	梅きゅう巻	/	B	海鮮サラダ
C	メサバ	/	E	芽ねぎ	/	B	ねぎとろ巻	/	D	まぐろ軍艦三色
C	サーモン	/	E	数の子	/	C	鉄火巻	/	E	いくら
C	えび	/	E	炙りほたて	/	C	涙巻	/	G	本まぐろ大トロ軍艦
C	甘えび	/	E	まぐろ三色	/	C	涙かっぱ巻	/	G	軍艦ざんまい
C	炙りやりいか	/	E	えび三色	/	C	涙かんぴょう巻	/	E×2	生うに
D	バチまぐろ漬け	/	F	ズワイガニ	/	D	中トロ鉄火巻	/		
D	バチまぐろハラミ	/	F	あなご姿にぎり	/	D	とろたく巻	/		
D	とろびんちょう	/	F	日替り白身三色	/	D	涙鉄火巻	/		
D	真あじ	/	F	塩ダレ三色	/	G	大とろ鉄火巻	/		
D	真鯛	/	F	炙り三色	/			/		
D	とろサーモン	/	F	アボカド三色	/	A	フライドポテト	/		
D	オニオンサーモン	/	G	本まぐろ中トロ	/	B	つまみ玉子	/		
D	生えび	/	G	定番五貫盛り	/	C	まぐろ唐揚げ	/		
D	ほたて	/	E+F	本まぐろ特選大トロ	/	C	鶏の唐揚げ	/		
D	あなご	/	F+G	本まぐろ食べつくし	/	C	揚げ玉子	/		
D	カレイえんがわ	/	Gx2	店長おすすめ九貫盛	/	E	海鮮揚げ	/		
D	炙りサーモン	/			/			/		
D	炙りえんがわ	/			/			/		
D	炙りえび	/			/			/		
市場ネタ その他			サビ入り	サビ抜き						

※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

店名 鮭いちもん前橋店

前橋市川原町一丁目28-10

TEL 027-234-4433

FAX 027-210-2255

包装チェック	受注者	レジ係

会計 済・未

※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

※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。