

# FAX・電話《お好み商品》お持ち帰り伝票（受付は9時～20時）

●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。

にぎり		皿数
A	玉子	
B	やりいか	
B	もみじこ	
B	燻製マヨ炙りこつてり玉子	
B	燻製マヨ炙りもみじこ	
B	自家製メサバ	
B	塩炙りレモンメさば	
C	サーモン	
C	燻製マヨ炙りサーモン	
C	バチまぐろ赤身	
C	揚げなす	
D	えび	
D	燻製マヨ炙りえび	
D	真鯛	
D	カレイえんがわ	
D	真鮭	
D	ほたて貝	
D	燻製マヨ炙りほたて	
D	塩炙りレモンほたて	
D	塩炙りレモンえんがわ	
D	塩炙りレモン真鯛	
D	バター醤油炙りサーモン	
E	こだわりの漬けまぐろ	
E	ふり柚子塩まぐろ	
E	ギンヒカリ	
E	たむらや握り	
E	オニオンサーモン	
E	とろサーモン	
E	能登あおりいか	
E	芽ねぎ	
E	富山県産白エビ握り厳選1貫	
E	カンパチ	
E	岩塩とごま油で食べる炙りたこ	

にぎり		皿数
E	バター醤油炙りほたて	
F	本鮪赤身	
F	本鮪大トロ厳選1貫	
F	本鮪蛇腹厳選1貫	
F	のどぐろ厳選1貫	
F	本ズワイガニ	
F	あなご	
F	赤えび	
F	数の子	
F	塩炙りレモン赤えび	
G	バター醤油炙り赤えび	
G	本まぐろ中とろ	
L	かにかんこ盛り	

巻物		皿数
A	かんぴょう巻	
A	納豆巻	
A	梅しそ巻	
A	かつぱ巻	
B	糖しほり大根の沢庵巻	
C	ねぎとろ巻	
D	鉄火巻	
D	激辛涙巻	
D	涙かつぱ巻	
D	涙かんぴょう巻	
E	涙鉄火巻	
G	赤城鶏とろーリチーズカツ巻	
G	みそ漬大根のとろたく巻	
G	糖しほり大根のとろたく巻	

ぐんかん・他		皿数
A	いなり	
A	コーン	
B	ねぎとろ	
B	塩辛軍艦	
B	能登いかサラダ軍艦	
C	大粒ブラックダイヤ	
E	ねぎとろいくら軍艦	
E	かにみそ軍艦	
G	いくら	
K	贅沢軍艦三味	
K	お子様セットひまわり	

アラカルト		皿数
B	フライドポテト	
B	自家製塩辛	
D	まぐろ唐揚げ	
E	まぐろユッケ	
F	鶏唐揚げ	
F	もつ煮	
G	たこ唐揚げ	
G	海鮮揚げ	
L	お得なお造り5点盛り	

【本日のおすすめ市場ネタ】  
『市場ネタ』は係員にご確認ください。


店舗記入欄		
皿枚数		
A	緑 皿 150円	
B	黄 皿 240円	
C	橙 皿 330円	
D	白 皿 390円	
E	紫 皿 460円	
F	黒 皿 550円	
G	紺 皿 640円	
H	朱 皿 690円	
I	銀 椿 皿 790円	
J	金 椿 皿 890円	
K	濃 緑 皿 980円	
L	舞 鶴 皿 1,200円	
合計数		
会計 済・未		
包装チェック	受注者	レジ係

※必ずご記入ください。

お名前 ※カタカナでご記入ください。  
\_\_\_\_\_様

お電話番号  
\_\_\_\_\_

お引渡し  
\_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日  
\_\_\_\_\_時 \_\_\_\_\_分頃



群馬を握る、まぐろ問屋

## いちもん

### いちもん伊勢崎本店

伊勢崎市連取町3280-2  
TEL.0270-70-4455

FAX.0270-70-4456

※この注文用紙は上記店舗へのご注文専用です。

## 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。
- 寿司は全てワサビ抜きとなっています。
- 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、お渡し後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。
- 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～20時となります。
- 活貝類や肉類等、一部お持ち帰りの出来ない商品がございます。