



※写真はイメージです



アジ刺身 ¥450



桃ひじき 300円

芳醇な桃の果肉とひじきの旨み。新しいご飯のお供です。



あじの旬は5月から8月です。この時期のあじは脂がのっており、刺身として楽しむのに最適です。新鮮なあじの刺身は滑らかな舌触りとプリッとした食感が特徴で、醤油やわさびとの相性も抜群です。

お気軽にご相談ください

介護対応としてお刺身（単品）を刻みます。ご希望の場合は、**該当商品の【刻み】に【○】をご記入ください。**写真は一例です。



「おすすめ品」は売り切れの場合もあります。ご希望の際は、事前にご注文をお願いします。

【事前注文について】 FAXまたはお電話にて承ります。

前日〆切



裏面の申込用紙で FAX (24時間OK)



電話 (受付 10:00-13:00 / 水・日・祝はお休み)

- 東京都江東区豊洲6-6-1
- 電話 03-3520-8133
- FAX 03-3520-8144

ご記入いただいた個人情報は、利用目的のみに使用し、第三者に提供することはありません。

施設名		お名前	様
受渡日		お支払	現金・QR決済・クレジットカード

※上記以外のお客様

お名前	様	連絡先		宅配
住所				希望する

商品のご注文数量をご記入ください。(1品からご注文頂けます。)

クレジットカード決済

※ご要望・その他ご相談等ございましたら備考欄へご記入願います。



※宅配は別途送料がかかります。

数量	商品名	税込金額
◆お刺身盛り合わせ◆		
	刺身盛合せ (4点)	2,000
	刺身盛合せ (3点)	1,100
	刺身盛合せ (小)	650
	本マグロ盛合せ	1,200
◆お刺身 (単品) ◆		
	本まぐろ (中トロ)	1,500
	めばちまぐろ (中トロ)	800
	本まぐろ (赤身)	1,000
	めばちまぐろ (赤身)	700
	ほたて	600
	いか	500
	たこ	600
	ねぎとろ	500
	鯛刺身	700
	玉子焼き	350
	玉子焼き (1本)	800
	キハダマグロ (赤身)	500
	鮭の刺身	700
◆お弁当・寿司◆		
	ねぎとろ・いくら丼	1,600
	鉄火丼	1,000
	ねぎとろ丼	1,000
	トロ鉄火丼	1,600
	ばらちらし寿司	900
	上ばらちらし寿司	1,500
	寿司4貫	500
	寿司7貫	900
	寿司7貫上	1,500
	寿司7貫特	2,000
	海鮮丼 並	1,000
	海鮮丼 上	1,500
	海鮮丼 特	2,000
	あなご1本握り	700

数量	◆佃煮◆	数量	◆佃煮◆	税込金額
	あさり		ちりめん山椒	各700
	細こぶ		ワカサギ	
	葉唐辛子		国産生あみ(瓶)	
	江戸前生のり(瓶)			
◆海 藻◆				
	もずく 3入(赤)		牡蠣・しじみエキス	200
	もずく 3入(青)		鯛・焼きあごだし	200
◆ふりかけ◆				
	いか昆布 (40g)			各300
	シャキット梅ちりめん (55g)			
◆加工品◆				
	いくら醤油漬け			2,500
	一夜干し塩辛			800
	切たらこ			600
	切明太子			600
	釜揚げしらす			300
	やわらか甘酢いりこ			350
<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> ! 5月販売中止 うなぎの蒲焼 しめさば (片身・1パック) </div>				
◆その他◆				
	特選梅干し			700
	小魚せんべい			300
	アーモンドじゃこ			400
	さくっと3つの味アソート			300
	生姜糖タブレット			300
	25粒塩クエン酸入りぶどう糖			300
	バウムクーヘン			300
	バター香るパウンドケーキ			各600
	ごろっとクルミのパウンドケーキ			
	5種のフルーツパウンドケーキ			
	宇治抹茶と大納言のパウンドケーキ			
◆5月のおすすめ商品◆				
	アジ刺身			450
	桃ひじき			300

備考欄

ご注文FAX番号 03-3520-8144

お電話によるご注文 03-3520-8133

