



8月

食べたい時に
手軽に楽しめる、
ふっくらうなぎ



社長のいか塩辛 (100g) ¥500

布目（ぬのめ）社長がお得意様へ手土産としてお配りしていた「社長のいか塩辛」。国産するめいかを丸ごと使用し、部位ごとの食感とうま味を楽しめます。沖縄の塩「シママス」が素材の味を引き立てた、まろやかな味わいです。



うなぎの蒲焼 (100g) ¥700



醤油・ワサビの
提供について

これまでご要望に応じて無償で追加提供しておりましたが、ご利用数の増加に伴い、今後は以下の運用とさせていただきます。

商品付属分：従来どおり無償提供

追加分：1個につき10円で販売



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	月 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。



※宅配は別途配送料がかかります。

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）◆		刻み
	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
	醤油パック（追加分）	各10
	ワサビパック（追加分）	
◆鮮魚◆		
	アジ1本	400

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)			
	桃ひじき			
◆加工品◆				
	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
	うなぎの蒲焼			700
	しめさば (片身・1パック)			600
◆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
	生姜糖タブレット			300
	パウムクーヘン			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			各350
	茶碗蒸し ホタテ			
	茶碗蒸し カニ			
◆8月のおすすめ商品◆				
	うなぎの蒲焼			700
	社長のいか塩辛			500

備考欄

ご注文FAX番号 03-3520-8144

お電話によるご注文 03-3520-8133

