お持ち帰りご予約承り票 (お客様控え)	受付日 受付者	お持ち帰	りご予約承り は翻控え)) 票 受付日 受付者		注文方法 (ご来店) (お電話
3名前	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
	(午前) 日(午後) 時	お名前 		様	TEL -	-
受け渡し時はお支払い済みがお支払い		受け渡し時お支払い	お支払い済み	合計金額		円
このお客様控えは商品のお受け取り時に必要に	なりますので、大切に保管してください。	お渡し日時	_	B B	(午前) (午後時
ジャンボおしどり	ある 				\	<u>一</u>
定番 数量		数量	彩り五貫	数量		数量
1人前 1440 _闸 上 3人前 4,570 _闸	いか三昧 光り物三昧	430 _円	光り物 彩り五貫		特製厚焼	
4,570m 4~5人前 7,050 m		430ฅ 460ฅ	まぐろ彩り五具		ポテトフラ いか天ぷり	
1人前 1.820m		510 _円	サーモン彩		3の唐揚の	_
特 3人前 5,980 5,980	えび三昧	510⊩	炙りもの 彩り		えび天盛	
上 4~5人前 9,660 9,660 9,660 9,660 9,660 9,660 9,660 9	でかネタ三昧	510 _円	地魚白身彩り		たこ唐揚ん	-
1人前 2340回	まぐろ三昧	580 _円	貝彩り五貫	1,480	刺身3品	•
特 5 人前 7 / 50	サーモン三昧	580∄	本まぐろ彩り		しらすと大根の	
撰 4~5人前 12,410 // 12,410 /	サーモン親子三昧	580 _円			刺身5品	1117-1177
1 人 台 2 0 0 0 m	貝三昧	580∄			海鮮サラ	
超 2 1 2 0 / 10	多りマヨネーズ三昧	580ฅ	1		[Permit / /]	
特 5~6人前 15,680m	白身三昧	700 ⋻			※表示価格	烙は全て税込価格です。
のり玉 620円	活貝三昧	700⊟				きご希望の場合は、
助六 750円	とろ三昧	780⊨			数量に〇)印をつけてください。
^{特製} 太巻 1,200 _円	本まぐろ三昧	940⊨				
さば棒すし 1,400円		1	_			
120	280円 m数	430⊨		510 ⊨	+>+77	, * = 1
	まぐろ	ぶり			皿数 お好み	おおり 皿数
こはだ	とろびんちょう	<u> ふり</u> 活まだい		はなら極上大とろ一貫		
いか納豆	づけとろびんちょう	/d & /		<u> </u>		
いなり	まぐろはらみ	赤えび		<u>へころり ヒン</u> ナニオンとろサーモン		
なっとう巻	あじ	煮あなご		ハくら		
かんぴょう巻	いわし			<u>/ へら</u> 舌ほっき貝		
お子様まぐろ	メさば	とろサーモン		ロはっと兵 炙りほっき貝		
お子様サーモン	炙り〆さば	一 炙りとろサー		<u>とうなっと兵</u> ナーモンクリームチーズロール		
	づけいか	多り大えびマヨ				
220円 小計	活赤貝ひも			小計し		
たるいか	あかにし貝	460⊨	- 10		皿数	
生げそ	つぶ貝	本まぐろ大とろ	(1晋	本まぐろ中とろ		
炙り生げそ	釜揚げしらす	かんぱち		炙り本まぐろ中とろ ベル オ まぐる中とろ		
げそ(タレ付き)	ねぎとろ巻	ぶりとろ	 	づけ本まぐろ中とろ		
ねぎとろ	ねぎとろたくあん巻	えんがわ	 	本まぐろすき身とろ		
ねぎとろ納豆	大粒泪巻	炙りえんがね	n ⊢	一本あなご 		
とびっこ		紅鮭すじこ		活赤貝 ★#クス トス <i>キ</i> ン*		
かに風サラダ	350円 小計 皿数	ほたて貝		本まぐろとろたく巻		
ツナサラダ	づけまぐろ	炙りほたて	貝	小計		
いかサラダ	甘えび	うなぎ		700 ⊨	皿数 970円	皿数
たこサラダ	大えび			あわび		ろ極上大とろ
紀州うめ巻	甲いか		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	に1貫
ツナたく巻	するめいか		L			
かっぱ巻	真だこ			小清十		小計
おしんこ巻	さば棒すし			920⊨	皿数	
小計	鉄火巻			本まぐろ大とろ		
	小計			小計		
折代		, 445	V 455			
1人前 40 円 1.5人前 7	'0 用 2人前 80 用 3人前	前 110円 4人前	前 150 円 5人前	5 200⊨ 角折	30円 長角折	20⊨
	1 1	I	ı	1	1	1