



壺の重

- ①伊達巻※ ②紅白なます ③田作り
- ④三重県鳥羽産伊勢海老の黄金焼き
- ⑤ズワイ蟹入りかまぼこ ⑥数の子 ⑦松前漬
- ⑧いくら醤油漬 ⑨鯧昆布巻 ⑩筑前煮
- ⑪栗きんとん ⑫丹波の黒豆

※創業明治十一年 小田原の老舗「山上蒲鉾店」の職人が一枚一枚丹念に焼き上げました。
生グチ配合比率40%。化学調味料無添加です。



貳の重

- ⑬とちおとめ牛のローストビーフ
- ⑭畑市場の新鮮野菜の自家製ピクルス
- ⑮スモークサーモンローズ
- ⑯鴨のスモーク ⑰ローストポーク ⑱チーズ(ミモレット)
- ⑲有頭海老の香り焼き
- ⑳黒毛和牛ランプのローストビーフ
- ㉑海の宝石箱(鮑・タラバ蟹・ウニ・いくら)
- ㉒オマール海老と帆立貝のフリカッセ

お申込みは『お電話』又は『ご来店』にて承ります。 ☎028-647-4129

お申込み締切

12月25日(水)迄

お引き渡し日時

12月31日(火)12時~16時迄

〈早期予約割引〉

11月30日(土)までに
ご予約のお客様

1,000円引き

ご注文頂いたお客様全員に

「オリジナル保冷バッグ」

プレゼント致します!!



お支払い・お引き取り方法

「代金引換」又は「前払い」していただき「店頭」でお渡しいたします。

〈ご注文書〉

お引き取り場所 / 鉄板焼 TSUKINOUSAGI

お名前

ご連絡先

ご住所 〒

早期割引 (1,000円引き) 11/30(土)までのご予約の方	チェック欄	おせち お申込み個数	個	合計金額	円



鉄板焼
TSUKINOUSAGI

〒320-0857 栃木県宇都宮市鶴田2丁目14-6
Tel 028-647-4129 www.teppanyaki-tsukinousagi.com

