

# 料亭つたも ご注文 FAX 用紙

メニュー詳細など：料亭つたもHP <http://www.tsutamo.jp/>

## ◆ 800 円～ 1,300 円

- 料亭弁当  
・「紅鮭と鶏の塩こうじ」 800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
紅鮭や、塩こうじ唐揚げ、和惣菜も入ったヘルシーなお弁当。
- 料亭弁当  
・料亭弁当「さかな西京焼」 850円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
油カレイの西京焼は、優しい西京味噌の香りと口の中でほじける甘さが特徴。
- 料亭弁当  
・「国産牛すき煮」 850円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
国産牛・野菜の旨味がギュッと詰まったお弁当。
- ・御園(みその) 1,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
煮物、焼き物などをバランスよく詰め込んだお弁当。
- ・海老天まぶし 1,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
大人気の天まぶしがお求めやすくなってリニューアル!
- ・季節のお弁当 1,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
季節ごとに旬の食材を使ったお手軽サイズのお弁当  
※お弁当の内容についてはご連絡なくお聞きください
- ・天まぶしとおかずセット 1,100円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
天まぶしと一緒におかずを添えて、バランスの良いセット。
- ・蔦茂しらす御膳 1,200円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
人気のしらす御膳がリニューアル!
- ・つたも幕の内弁当 1,200円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
料亭つたもがお作りする幕の内弁当。
- ・行楽弁当 **秋季限定** 1,300円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
いなり寿司、天巻き、麩田楽などを詰め込んだ秋限定のお弁当。

## ◆ サイドメニュー

- ・お〜いお茶  
紙パック・250ml 80円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
香り高く、まろやかで味わい深い伊藤園の緑茶飲料
- ・やさしいほうじ茶  
500mlペットボトル 140円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
産地から吟味した茶の葉をブレンド

## ◆ 1,500 円～ 1,800 円

- ・円(まどか) 1,500円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
自慢の出汁を使用した煮物、焼き物、揚げ物が揃ったお弁当。
- ・住吉 1,600円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
見た目に鮮やかなちらし寿司の入ったお弁当。
- ・三蔵(みつくら) 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
油カレイの西京焼をメインに、見た目にも美しい二段重のお弁当。
- ・皆戸(みなと) 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
豚ヒレカツと蟹身フライ、出汁をふんだんに使用した二段重
- ・舞 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
美しくヘルシーに仕上げたお弁当です。
- ・和さかな弁当一旬一 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
旬のさかなを一番オススメの調理法で丁寧に仕上げたお弁当。
- ・錦 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
つたも自慢の味が詰まったお弁当
- ・牛ヒレカツ御膳 1,800円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
柔らかく仕上げた牛ヒレカツと、相性の良い特製ソース。

## ◆ 2,000 円～ 3,000 円

- ・栄 2,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
大人気の黒毛和牛サーロインの入った豪華なお弁当
- ・華 2,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
定番の料亭弁当
- ・和牛すき焼き膳 2,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
和惣菜も入った豪華なお弁当
- ・匠 和牛サーロイン弁当 2,500円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
ご予約1番人気のお弁当
- ・藤 2,500円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
食材を贅沢に使った豪華な会席弁当
- ・会席御膳 3,000円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
料亭ならではのこだわりの弁当

- ・わらび餅 **名物!**  
小 (220g) 500円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
ミニ (110g) 300円(税抜き) \_\_\_\_\_個  
本わらび粉を使用した料亭デザート ※消費期限3日間

※2018年8月29日作成時の価格・内容となります。

- ※FAXでのご予約は3日前の午前中までお願い致します。
- ※数量など変更の場合は2日前の12時までにご連絡ください。
- ※FAX確認後改めて、担当より電話確認させていただきます。

### FAX : 052-203-0887

【料亭つたもセントラルキッチン】 名古屋市中区丸の内一丁目7番21番地      ご依頼日      年      月      日

会社名		ご連絡先	
お名前	様	その他	※請求書・領収書の宛名(会社名と異なる場合のみ)、但し書内容などこちらにお願い致します。
お渡し日時	年 月 日( ) 時 分		
お渡し方法	どちらかに○をお付けください 配達 or キッチン		
お届け先 (配達のみ記入)			
お支払い方法	いずれかに○をお付けください 請求書 or 当日現金 (領収書：要・不要)		