



割烹

久田 おせちセット

お申込み用紙は裏面で



先着 50台限定!

価格 53,000円(税込)

— 心を込めてすべて手作りしております —

飛騨高山杉の折箱を特別に誂えております。防腐剤など一切使用せず、日本伝統の調理方法にて日持ちするよう手間をかけてお作りしております。

<商品内容 お料理33種>

- ・手焼き焼栗きんとん
- ・伊達巻き
- ・黒豆
- ・数の子松前漬
- ・ニシン昆布巻き
- ・オリジナル田作り
- ・紅白蒲鉾2種
- ・酢蓮根
- ・車エビ酒煮
- ・平目求肥巻
- ・とこぶし
- ・いか松笠
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・むらさき花豆
- ・鶏ごぼう八幡巻き
- ・五色のお煮しめ
- ・さごし酢
- ・柚釜いか塩辛
- ・サーモン錦巻
- ・ひと口小巻
- ・川エビ
- ・菊かぶら
- ・自家製熟成からすみ
- ・かに玉寄せ
- ・チーズナッツ寄せ
- ・チキン黒胡椒
- ・手毬麩
- ・柿たまご
- ・三色串だんご
- ・千代呂木
- ・じゃこ山椒煮
- ・本年の一品
- ・他飾り物
- ・生貯蔵酒久田

*上記内容につきまして、天候などの影響により一部変更となる場合がございますことをご了承ください。

12月31日当店にてお渡し(午前中)または 宅配便にてお届け

◆単品のみ、また単品の追加など(別紙の単品リスト参照)のご用意もございます。
いずれも毎年好評、数量限定にてお早目にご注文くださいませ。

〒106-0047 東京都港区南麻布4-2-48 TTCビルB1

割烹 久田

TEL 03-3444-9130

FAX 03-3444-9147



おせちセットお申込書

お申込みは、店頭、FAXにて承ります。

| | | | | |
|-------|---|-----|-------|---|
| お申込者名 | | 申込日 | 月 | 日 |
| 〒 - | | | | |
| 住所 | | | | |
| 電話番号 | - | - | FAX番号 | - |
| 携帯電話 | - | - | | |

| | | | |
|--------------------------------|---------------|-------|---|
| 12/31店頭受取り (朝9:00~お昼頃まで) の方記入欄 | | | |
| 1セット | ¥ 53,000 (税込) | お申込個数 | 個 |
| 取りにみえる方 | 12/31連絡先TEL | - | - |

| | | | | |
|------------------|---------------------|---------|----------------------|---------------------------------------|
| 宅配便(12/31着)の方記入欄 | | | | 北海道、九州、沖縄その他離島は元旦のお届け、また、宅配料は実費となります。 |
| 1セット | ¥ 55,000 (税/配送料込) | お申込個数 | 個 | |
| お届け先 | 〒 - *必ず郵便番号もご記入下さい。 | | | |
| | 都・県 | | 市・区 | |
| | _____様宛 | | 〔ご贈答の場合、送り主様名_____様〕 | |
| 電話番号(不在時連絡先：必須) | | | | - |
| 配達希望時間 | | 午前 / 午後 | | |

*道路状況や天候等、地域の事情によりご指定のお時間に到着しない場合がございます。届かない場合は、当店までお問合せください。伝票番号にて配送状況を確認/追跡いただけます。

| | |
|---|-----------------------------------|
| お支払方法 | 店頭 / お振込み / 宅配便着払い |
| ◎ 代金のお支払いは、お申込より一週間以内にお願いたします。 お振込みの方は、入金確認後、ご連絡させていただきます。 | |
| 振込先) 三井住友銀行 恵比寿支店 普) 6824992 (有)久田 | ・ 単品注文 あり / なし (どちらか○をおつけください) |

割烹**久田** TEL 03 3444-9130

FAX 03-3444-9147

*会社名/法人名にてお振込みされる場合は、お申込者名記入欄に会社/法人名もお書き添えください。

割烹久田オリジナル版!!

「ちいさなおせち」お申込書

お申込みは、店頭、FAXにて承ります

| | | | | |
|-------|---|-------|---|---|
| お申込者名 | | 申込日 | 月 | 日 |
| 〒 | — | | | |
| 住所 | | | | |
| 電話番号 | - | FAX番号 | - | - |
| 携帯電話 | - | | - | - |

12/31店頭受取り(朝9:00~お昼頃まで)の方記入欄

| | | | |
|---------|----------------|-------------|---|
| 1セット | ¥ 24,000 (税込み) | お申込個数 | 個 |
| 取りにみえる方 | | 12/31連絡先TEL | - |

宅配便(12/31着)の方記入欄

北海道、九州、沖縄その他離島は元旦のお届け、また、宅配料は実費となります。

| | | | |
|--------|--------------------|--------------------|-----------------|
| 1セット | ¥ 26,000 (税/配送料込み) | お申込個数 | 個 |
| お届け先 | 〒 | — | *必ず郵便番号もご記入下さい。 |
| | | 都・県 | 市・区 |
| | | 様宛 (ご贈答の場合、送り主様名様) | |
| | 電話番号(不在時連絡先：必須) | - | - |
| 配達希望時間 | 午前 | / | 午後 |

*道路状況や天候等、地域の事情によりご指定のお時間に到着しない場合がございます。届かない場合は当店にお問合せください。伝票番号にて配送状況を確認/追跡いただけます。

| | |
|---|----------------------------------|
| お支払方法 | 店頭 / お振込み / 宅配便着払い |
| ◎ 代金のお支払いは、お申込より一週間以内にお願いたします。 お振込みの方は、入金確認後、ご連絡させていただきます。 | |
| 振込先) 三井住友銀行 恵比寿支店 普) 6824992 (有久田) | ・単品注文 あり / なし (どちらか○をおつけください) |

割烹久田 TEL 03 3444-9130

FAX 03-3444-9147

*会社名/法人名にてお振込みされる場合は、お申込者名記入欄に会社/法人名もお書き添えください。

割烹久田オリジナル版ちいさなおせち用

お正月用单品料理・追加注文お申込書

申込日 月 日

単品のみ (住所記入)
 (ご希望のご注文に〇をご記入)

おせちセット + 単品
 ちいさなおせちセット + 単品

〒 _____ *郵便番号も必ずご記入ください。

ご住所 _____

お名前 _____

TEL (↓携帯など必ず連絡がとれるものをご記入ください) _____ FAX 番号 _____

◎ 太 枠 内

◆ご希望の商品の番号に〇をつけ、数量および合計金額をご記入ください。

| NO | 品名 【すべて店主久田の手作りの单品料理です】 | 単価 (税) | 数量 | 合計金額 |
|--------------------------------|----------------------------|--------|----|------|
| 1 | 一番人気です!! 久田にしかない手焼き焼栗きんとん | ¥4,000 | | |
| 2 | 久田オリジナル田作り (ナッツ入り) | ¥3,000 | | |
| 3 | おせちの定番 ニシン昆布巻き | ¥3,000 | | |
| 4 | お野菜炊き合わせ 限定20パックのみ! | ¥1,200 | | |
| 5 | 銀ダラの西京みそ漬(大判、3切れ) | ¥3,500 | | |
| 6 | 最高級丹波産使用 黒豆 甘さひかえめ (数量限定) | ¥2,200 | | |
| 7 | ごはんがすすむ、久田の定番 じゃこ山椒煮 (箱入り) | ¥3,800 | | |
| 8 | 久田の大納言白玉ぜんざいセット (4~5人前) | ¥2,800 | | |
| 9 | 手作り伊達巻 (ハーフサイズ) 限定20本のみ! | ¥2,200 | | |
| 10 | 久田の塩辛 限定20本のみ! | ¥2,500 | | |
| クール便配送料 (配送ご希望の方) 北海道/九州/離島は別途 | | ¥2,000 | | |

も れ な く ご 記 入 く だ さ い

合計 円

お支払方法 お振込み / 店頭 / 代金引換 (宅配) 代引き手数料別途

お受け取り方法 店頭(31日お昼頃まで) ・ ご配送 (午前着 / 午後着)

* その他のご注文は応相談につきご連絡ください。
 また、当日の店頭販売(12/31 午前中)はその他(サプライズもあり!)も多数ご用意、
 こちらもどうぞお楽しみくださいませ。

お振込先) 三井住友銀行 恵比寿支店
 普) 6824992 (有)久田

FAX 03-3444-9147

(TEL: 03 3444 9130)