

カウントダウンオードブル&おせち

“樹癒え”手作りの洋風お節

当店のおせちは、保存性を高めるための添加物等をまったく使用しておりません。

どの部分をお召し上がりになっても、均一な味でお楽しみ頂けるように、ソースを一つ一つ和えてあります。また、火の通し方に細心の注意を払い、しっとりとした仕上がりになるよう調理しています。

安全で、美味しさ、食べやすさを追求した、洋風おせちです。お子様から、年輩の方までお楽しみ頂けます。

オマール海老、自家製サーモンの燻製はじめ、鴨、豚、仔羊、鶏、野菜料理など、バランスよく16種類のオードブルの詰め合わせです。

※ 消費期限は、お正月、**3日**までとなります。

※ すべて樹癒えの手作り、そして販売まで行なっているため、この低価格が実現。



¥22,680(税込)



お受け取りに、ご来店頂ける場合

ご注文個数 (個)

お受け取りの希望日、どちらかに○を入れてください

30日(土) 1:00pm~6:00pm ()

31日(日)

) 10:00am~3:00pm ()

お名前 _____ 様 Tel _____

ご住所 _____

クール宅急便を希望する場合

ご注文個数 (個)

申込み者お名前

宅急便の場合

全国一律、¥1,500の手数料(送料込み)をいただいております。

30日の発送、31日着、着払いでお願いしております。

雪、事故等の道路事情による遅れはご容赦ください。

TEL ()

お届け先 お名前 _____ 様 Tel _____

お届け先 住所 _____

Fax でのご注文 **050-3730-1047** (このまま記入し送信してください。確認のfax又はお電話差し上げます)

ホームページでのご注文 <http://bistro7.com> (詳細ご覧いただけます)

お問い合わせ先、割烹ビストロ・樹癒え 03-3949-7721
