

カウントダウンオードブル&おせち

安全で、美味しさ、食べやすさを追求しました。

樹癒え手作りの洋風おせち

当店のおせちは、どの部分も、均一な味でお楽しみ頂けるよう、ソースは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されています。

お箸だけで、食べやすく工夫されているので、お子様から、年輩の方まで、オードブル感覚で、お楽しみいただける洋風お節です。

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。



¥22,680(税込)

ご注文個数 (個)

お受け取りご来店日、どちらかに○を入れてください

30日(日) 1:00pm~6:00pm() 31日(月) 10:00am~3:00pm()

お名前 _____ 様 Tel _____

ご住所 _____

本年度より、宅急便での御節配送は、お受けできなくなりました。
クロネコヤマトより、年末のお節宅配業務は、受け付けないとの通告がありました。
佐川急便も冷凍お節以外は、受け付けないとの事です。
まことに申し訳ありませんが、お受け取りは、樹癒えに直接ご来店のみとなります。

お会計時の混雑を避けるために、事前の銀行振り込みを、ご案内致しております。
銀行振り込みをご希望の方は、下記の口座へお振込みください。
お振込みの確認ができましたらご連絡いたします。

巢鴨信用金庫 大塚支店
普通 0620375
有限会社ジュイエー 取締役 福嶋豊

銀行振り込みを希望する(チェックを入れてください)

なお、振込み手数料はお客様にてご負担ください。

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
Fax 用紙は、ホームページでも、プリントアウトできます。)

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**