

# カウントダウンオードブル&おせち 樹癒え 手作りの洋風おせち



昨年も、早い時期に完売いたしました。お早目にご予約くださいませ

いつもご来店頂き誠に有り難うございます。心より御礼申し上げます。

大変心苦しいお知らせではございますが、今年度より、お節価格を値上げさせて頂く事になりました。

当店では価格維持のための努力を続けて参りましたが、既に提供価格の維持の限界に来ております。原材料の高騰等により、量を減らす、質を落とすなどの事は、樹癒えの手作りお節を作る意味が無くなってしまおうと考えております。

さらに、当店使用の紙重箱は、大変高品質で、高価な、安全でエコのものを使用しております。

今年度も、更なるレベルアップをめざし、納得のできる、安全で高品質な洋風お節を提供するため、何卒、ご理解頂きますようお願い申し上げます。

**旧価格 ￥22,680 → 新価格 ￥25,000 (消費税込)**

当店のおせちは、安全で、美味しさ、食べやすさを追求しました。

どの部分も、均一な味でお楽しみ頂けるよう、ソースで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。

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

お名前 \_\_\_\_\_ 様 Tel \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

お会計時の混雑を避けるために、事前の銀行振り込みを、おすすめしております。

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。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  
有限会社ジュイエー 取締役 福嶋豊  
普通 0620375

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

※ おせち料理のお支払に限り、**銀行振込み** 又は **当日の現金でのお支払い**をお願いしております。

\*\*\*\*\*

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、割烹ピストロ・樹癒え 03-3949-7721