

《お節料理の予約受付中》

今年も料理教室では、美味しい手作りのおせち料理の御予約を承ります。

材料の値上げなどございますが、昨年同様とさせていただきますのでよろしくお願ひ致します。安心・安全でおいしく、吟味した食材で一つ一つ丁寧にやさしい味に作り上げます。全て手作りなので、数に限りがございます。人気がございますので、お早めにお申し込み下さい。

なくなり次第終了とさせていただきます。

- ローストビーフ ○如意巻き ○ぶどう豆の甘煮 ○鴨の香味醤油 ○湯葉巻き ○松風焼き
- 伊達巻き卵 ○鰯の西京焼き ○栗きんとん ○牛肉のごぼう巻き ○ふくさ卵
- 鯛の南蛮漬け ○かぶといくらの柚子釜 ○ユリ根の甘煮 ○梅蓮根
- 鶏肉の野菜巻き柚子こしょう ○数の子 ○大根とスモークサーモンの巻き物
- たこのやわらか煮 ○どんこ椎茸の旨煮 他全 33~35品 (内容が変更になる場合がございます。)



◎二段重付き (19.5×19.5cm)

23,000 円

◎予約締め切り

12月15日(金)

◎お渡し日時

12月31日(日)15:00~16:30

お支払い方法は、前納で現金支払い又は銀行振り込みになります。

電話、FAX、メールでもお申し込み頂けます。

《振り込み先》 中京銀行春日支店 口座番号 197332 酒井クッキングスタジオ 酒井節子
SAKAI Cooking Studio

TEL 0587-21-9946 FAX 0587-32-0597 Email sakai-cooking@mirror.ocn.ne.jp

以下をご記入の上、メール添付、または FAX にてお送りください。

ご記入欄

〒 _____

TEL _____

ご住所 _____

ご氏名 _____