

《お節料理のご注文書》

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い致します。
安心・安全をテーマに、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、
数に限りがあり、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 ○鯖の西京焼き ○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12日(水)

◎お渡し日時
12月31日(月)
15:00～16:30

◎お支払方法(前納)
教室にて現金
又は銀行振り込み

《お振込み先金融機関口座》 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

ご記入欄

〒 _____ TEL _____

ご住所 _____

ご氏名 _____