

銀鍋のおせち 『祝肴菜』

二段重(三人前) 26,500円(税込) (限定数100)



※写真は前回の内容となっております

【銀鍋】×【長崎の名店】

昨年同様【石橋蒲鉾店】【藤井からすみ店】

本年は【明治屋商店】の“長崎ケーゼ”もお楽しみいただけます

※仕入状況によっては一部内容が変更になる場合がございます

上段

鮑酒蒸し肝ソース つの字海老甘煮
鰯西京焼 長崎ケーゼ(明治屋商店謹製)
紅白蒲鉾(石橋蒲鉾謹製)
伊達巻(鱧すり身入石橋蒲鉾謹製)
お煮しめ 自家製ローストビーフ
手毬麩

下段

栗金団 栗渋皮煮 柿鳴門
からすみ(藤井からすみ謹製)
昆布巻 穴子八幡巻 酒粕チーズ
うずら龍眼 田作り胡桃入 市松松風 鮑の肝真蒸
いくら膾 数の子松前漬 黒豆
スモークサーモン 蕪千枚漬

長崎ケーゼ
長崎県産豚が主原料の
ソーセージ生地をじっくりと
焼き上げました



※12/31 (9時~13時) に店頭にてお受け取りのお客様には

『銀鍋お食事券』(2,000円分)を進呈致します

お申し込みは 別紙注文用紙にて受付致します

お支払い方法

※ 店頭支払：現金 クレジットカード

※ 銀行振込：十八親和銀行 観光通支店(当座) 11050 有限会社銀鍋

TEL 095-821-8213 ※配達をご希望の方は ご相談下さい

FAX 095-823-6652 [お申込締切日] 12月15日

銀鍋のおせち『祝肴菜』お申込書

申込日 年 月 日

A ご注文数・お申込者様

ご注文数(必須)	
お名前(必須)	
ご住所(必須)	〒 -
TEL(必須)	

B お支払い方法(ご希望の方法に○をご記入下さい)

店頭支払
銀行振込

C 希望受取時間帯(ご希望の時間帯に○をご記入下さい)

9:00~10:00	10:00~11:00
11:00~12:00	12:00~13:00

D 領収書をご希望の方は○をご記入下さい

領収書希望	する	しない
領収書宛名:		

電話 095-821-8213 FAX 095-823-6652