

《2025 年おせち料理の予約》

新年の始まりのおせちは防腐剤や保存料が入っていない、素材の味が活かされた優しい味わいのおせち料理をお召し上がりください。手づくりですので、数量に限りがございます。お早めにお申し込みください。

- 黒毛和牛ローストビーフ ○鴨肉の香味醤油 ○数の子 ○丹場産の黒豆
○あわびの含め煮 ○たらこの昆布巻き ○鯛の南蛮漬け ○海老団子
○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 他全30品 内容が変更になる場合がございます。



- | | |
|--------------------------|---------|
| ◎ 二段重付き (19.5 × 19.5 cm) | 28,000円 |
| ◎ 予約締め切り | 12月10日 |
| ◎ お渡し日時 | 12月31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。

《振り込み先》 あいち銀行春日支店 口座番号 197332

酒井クッキングスタジオ 酒井節子

TEL 0587 (21) 9946 FAX 0587 (32) 0597

E m a i l sakai-cooking@mirror.ocn.ne.jp

■お申し込み

以下ご記入の上、メールや FAX、または直接スタジオまでご持参ください。

お名前		TEL	
ご住所	〒		