



~お品書き~

- ・海老のチリソース
- ・ローストビーフ
- ・ソフトサラミ
- ・海老フライ
- ・カニ爪の クリームコロッケ
- ・ベーコンの

アスパラガス巻き

- ・スモークチーズ
- ・カマンベールチーズ
- ・鴨のスモーク
- ・大粒肉焼売
- ・サーモンマリネ

¥6,000円 (稅込) 年越しオードブル

■容器サイズ: 43cm×28cm×高さ7cm

お申込書 (2024 叶味家 オードブル)

ご予約 受付期間	2023年 11月17日(金)~12月22日(金)	お渡し	日	12月23日(土)~ 1月11日(木)	お渡し場所	叶味家 (正面入口)
フリガナ お名前 (会社名)		ご住所	〒	- ※マンション等	等の場合は、建物名とお部	『屋番号までお書き下さい
ご連絡先	●携帯	●その他	() -		

※下記は、お届け先が違う場合のみお書きください

フリガナ			〒	-	※マンション等の場合は、建物名とお部屋番号までお書き下さい
お名前		ご住所			
(会社名)					
ご連絡先	●携帯	●その他	()	-

商品名	税込価格	個 数	合計金額
年越しオードブル	6,000円	個	円

※標記の料金は、消費税を含んでいます。

お届けについて

お届け先は、新潟市中央区・東区・西区・江南区の範囲で承ります。 その他の地域については、ご相談ください。

おせちについては新潟県内・関東甲信越全域へ、クール便にて別途1,200円で配達可能。

株式叶味家

新潟市西区山田2310-1 〒950-1101 TEL. 025-201-2210 FAX. 025-201-2220

ご予約はお電話、またはFAXにて承ります。

ホームページ

https://www.kamiya3.jp

TEL. 025-201-2210

FAX. 025-201-2220

(お電話での受付時間/9:00~17:00)

商品、お申込みについて

- ※お届け時間のご指定は出来ません。
- ※締切間近には商品が品切れになる場合がありますので、お早目にご予約ください。
- ※お料理は指定の保存方法で保管いただき、必ず消費期限内にお召し上がりください。
- ※ご記入頂いたお客様の個人情報は、お客様の同意なく他の目的に利用することはありません。

お渡し日

月 H

お渡し方法

□ ご来社引取り ※お渡し時間

10時~15時

□お届け ※お届け時間

9時~16時

お支払い方法

- □代金引き換え
- □ 前金お支払い
- □お振込み
 - □ クレジットカード