

- ◆ 清水さば姿寿司
- ◆ 海鮮巻寿司
- ◆ 昆布巻寿司
- ◆ 有頭エビ
- ◆ ローストビーフ
- ◆ 数の子
- ◆ 末広栗ヨウカイ
- ◆ いちご
- ◆ 伊勢海老サラダ
- ◆ うなぎ蒲焼
- ◆ 昆布巻
- ◆ スワイガイニ爪
- ◆ 渡りガニアーモンド
- ◆ 海老テリ一足
- ◆ ちよろぎ酢漬け

商品番号 26-501
【5~6人前】

税込価格 18,000円

限定 50枚

特上組 込

初春

おせち・皿鉢

未広、迎春の祝い
初春のめでたさを
美味しきでおもてなし

*ご注文締切日:2019年12月28日(土)まで

◆ご予約 お問い合わせ 0887-82-0128



末広 おおとよ店

組込み 福

◆ あめご甘露煮 ◆ 平さば姿寿司
◆ 末広小豆ようかん ◆ ウナギ
◆ 焼松笠いか ◆ カニ身タテ ◆ サモシイカ
◆ 伊勢エビ ◆ イクラ
◆ ちよろぎ酢漬け
◆ 信田巻 ◆ 信田巻 ◆ 信田巻
◆ エビチリ ◆ エビチリ ◆ エビチリ
◆ エビフリ ◆ エビフリ ◆ エビフリ
◆ あぶらが三色巻 ◆ あぶらが三色巻 ◆ あぶらが三色巻
◆ 四万十鶏三色巻 ◆ 四万十鶏三色巻 ◆ 四万十鶏三色巻
◆ りんごシロツツ漬 ◆ りんごシロツツ漬 ◆ りんごシロツツ漬
◆ チキンとトマトのペーコシ巻 ◆ チキンとトマトのペーコシ巻 ◆ チキンとトマトのペーコシ巻

商品番号 26-504
【4~5人前】 税込価格 12,000円

にぎり寿司 松

◆ 鯖(中どろ) ◆ 玉ビ ◆ ホタテ ◆ ウナギ
◆ カニ身 ◆ タテ ◆ サモシイカ
◆ イクラ

※お皿はラフスツツクになります。
商品番号 26-505P
【7~8人前】 税込価格 13,000円

おせち料理

◆ 一の重 ◆ 数の子 ◆ 数の子 ◆ 数の子
◆ スワイ蟹爪 ◆ 田作り ◆ 田作り ◆ 田作り
◆ 祝い海老 ◆ 伊達巻 ◆ 伊達巻 ◆ 伊達巻
◆ 松笠イカ ◆ 豚バシあぶり焼き ◆ 豚バシあぶり焼き ◆ 豚バシあぶり焼き
◆ 昆布巻 ◆ ちよろぎ酢漬け ◆ ちよろぎ酢漬け ◆ ちよろぎ酢漬け

◆ 二の重 ◆ かつお角煮 ◆ トコぶし煮 ◆ トコぶし煮 ◆ トコぶし煮
◆ 黒豆 ◆ 栗きんとん ◆ 栗きんとん ◆ 栗きんとん
◆ 扇かまぼこ ◆ イクラ ◆ イクラ ◆ イクラ
◆ しいたけ人参四方竹煮物 ◆ ぶり照り焼き ◆ ぶり照り焼き ◆ ぶり照り焼き
◆ 里芋れんこん煮物 ◆ ローストビーフ ◆ ローストビーフ ◆ ローストビーフ
◆ 末広小豆羊かん ◆ きんかかん ◆ きんかかん ◆ きんかかん

◆ 三の重 ◆ 海苔二重巻寿司 ◆ 玉子二重巻寿司 ◆ 玉子二重巻寿司
◆ サーモン箱寿司 ◆ 高知産うなぎ箱寿司 ◆ 高知産うなぎ箱寿司
◆ 清水ササギ ◆ 津寿司昆布巻 ◆ 津寿司昆布巻 ◆ 津寿司昆布巻

商品番号 26-500 [3~4人前]
税込価格 18,000円

組込み 夢

◆ カマス姿寿司 ◆ 牛肉巻寿司 ◆ 海苔上二重巻寿司
◆ カニ爪クリームフライ ◆ カニ爪クリームフライ ◆ カニ爪クリームフライ
◆ チキン照り焼き ◆ チキン照り焼き ◆ チキン照り焼き
◆ マグロ角煮 ◆ マグロ角煮 ◆ マグロ角煮
◆ 栗入り黒豆 ◆ 栗入り黒豆 ◆ 栗入り黒豆
◆ ズワイイ爪 ◆ ズワイイ爪 ◆ ズワイイ爪
◆ 魚卵煮 ◆ 魚卵煮 ◆ 魚卵煮
◆ 数の子 ◆ 数の子 ◆ 数の子
◆ バイ貝 ◆ バイ貝 ◆ バイ貝
◆ 伊勢エビ ◆ 伊勢エビ ◆ 伊勢エビ
◆ パイナップル ◆ パイナップル ◆ パイナップル
◆ 末広ニッケイイようかん ◆ 末広ニッケイイようかん ◆ 末広ニッケイイようかん

商品番号 26-502
【4~5人前】 税込価格 12,000円

お刺身盛合せ 寿

◆ マグロ ◆ イカ ◆ イカ ◆ イカ
◆ 生サーモン ◆ サーモン ◆ サーモン ◆ サーモン
◆ カンパチ ◆ カンパチ ◆ カンパチ ◆ カンパチ
◆ 生ウニ ◆ 生ウニ ◆ 生ウニ ◆ 生ウニ
◆ イクラ ◆ イクラ ◆ イクラ ◆ イクラ
◆ タイ ◆ タイ ◆ タイ ◆ タイ

商品番号 15-500
【8~10人前】 税込価格 21,000円

お刺身盛合せ 錦

◆ カンパチ ◆ カンパチ ◆ カンパチ ◆ カンパチ
◆ ナイラゲ ◆ ナイラゲ ◆ ナイラゲ ◆ ナイラゲ
◆ サーモン ◆ サーモン ◆ サーモン ◆ サーモン
◆ マグロ ◆ マグロ ◆ マグロ ◆ マグロ
◆ 生エビ ◆ 生エビ ◆ 生エビ ◆ 生エビ
◆ イカ ◆ イカ ◆ イカ ◆ イカ

商品番号 15-501
【8~10人前】 税込価格 13,000円

お子様向け 組込み 華

◆ 伊予からあげ ◆ メルコ ◆ エビ天 ◆ エビ天 ◆ エビ天
◆ 伊勢海老 ◆ エビカツ巻寿司 ◆ エビカツ巻寿司 ◆ エビカツ巻寿司
◆ 三色細巻寿司 ◆ 三色細巻寿司 ◆ 三色細巻寿司 ◆ 三色細巻寿司
◆ 大丸 ◆ 大丸 ◆ 大丸 ◆ 大丸
◆ 手羽先 ◆ 手羽先 ◆ 手羽先 ◆ 手羽先
◆ 肉団子 ◆ 肉団子 ◆ 肉団子 ◆ 肉団子
◆ 昆布巻 ◆ 昆布巻 ◆ 昆布巻 ◆ 昆布巻
◆ いちご ◆ いちご ◆ いちご ◆ いちご
◆ 有頭エビ ◆ 有頭エビ ◆ 有頭エビ ◆ 有頭エビ
◆ あぶらがガニ ◆ あぶらがガニ ◆ あぶらがガニ ◆ あぶらがガニ
◆ カニ甲羅グラタシ ◆ カニ甲羅グラタシ ◆ カニ甲羅グラタシ ◆ カニ甲羅グラタシ
◆ マジゴープリン ◆ マジゴープリン ◆ マジゴープリン ◆ マジゴープリン

商品番号 26-511
【4~5人前】 税込価格 12,000円

にぎり寿司 竹

◆ ホタテ貝柱 ◆ サーモン ◆ サーモン ◆ サーモン
◆ マグロ ◆ イクラ ◆ イクラ ◆ イクラ
◆ タイ ◆ エビ ◆ 玉子 ◆ 玉子 ◆ 玉子

商品番号 26-503P
【3人前】 税込価格 5,500円

お刺身盛合せ 梅

◆ マグロ ◆ イカ ◆ カンパチ ◆ カンパチ ◆ カンパチ
◆ サーモン ◆ ナイラゲ ◆ ナイラゲ ◆ ナイラゲ
◆ エビ ◆ エビ ◆ エビ ◆ エビ

商品番号 15-502P
【3人前】 税込価格 5,500円

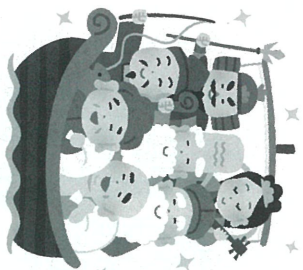
盛合せ 幸

◆ イチゴ ◆ 有頭えび ◆ メルコ ◆ エビチリ ◆ エビチリ ◆ エビチリ
◆ 数の子 ◆ 昆布巻 ◆ スワイ爪 ◆ 黒豆 ◆ 黒豆 ◆ 黒豆
◆ イクラ ◆ うなぎ蒲焼 ◆ せんまい ◆ 煮物 ◆ 煮物 ◆ 煮物
◆ カニ爪クリームフライ ◆ カニ爪クリームフライ ◆ カニ爪クリームフライ
◆ ローストビーフ ◆ ローストビーフ ◆ ローストビーフ ◆ ローストビーフ

商品番号 26-507P
【2人前】 税込価格 5,500円

※竹・梅・幸以外の容器は直系40cmです。

※竹・梅・幸のお皿はプラスチックのみで、直径30cmです。



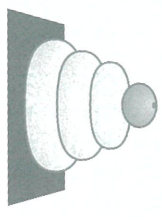
2020年初春

お正月血鉢料理

★ご注文締切日
2019年12月28日(土)まで

特典その1

早期ご予約でラッキーマーガールプレゼント!



2019年12月20日(金)までにご注文でラフトテイツジュ(5個組)プレゼント!

特典その2

未広商品券(500円)

ご注文血鉢を店舗まで取りに来て頂いたお客様にプレゼント!

特典その3

アンケートに答えて、もらっちゃおう! アンケートをお渡します。
お血鉢料理と一緒に

アンケートにお答え頂いたお客様に自然の恵

固形石けんプレゼント!
(植物性うるおい成分(ヒマコリ油)配合の全身用石けんです。)

〈お客様にお願い〉



*お正月血鉢販売期間中、

2019年12月31日~2020年1月3日までとさせていただきます。

*お料理の内容変更はお受けできません。

*12月30日~1月3日までの折詰・お弁当などのご予約はお受けできませんのでご了承下さいませ。

*配達したお正月血鉢料理には、コジカポイントはつきません。



*コジカ会員様で、お血鉢料理を取りに来て頂きましたら

ポイントがつきますので、ポイントカードをお持ち下さいませ。

(但し、血鉢皿(陶器)の返却もお店の方までお持ち下さいませ)

*特典につきましては、1回のご注文につき1回ご利用頂きます。

*1月1日(元旦)の配達はありません。

(1月1日の血鉢お渡し場所は、未広本店正面玄関にて、朝8時~朝10時までです)

*お約束の時間より早い時間でのお渡しは出来ませんので

ご了承下さいませ。

*12月31日配達的时间指定は出来ません。

*ご予約・お問い合わせ

未広 0887-82-0128

☎0887-82-0128

E-mail:suehiro@suehiloya.jp

FAX 0887-82-2610

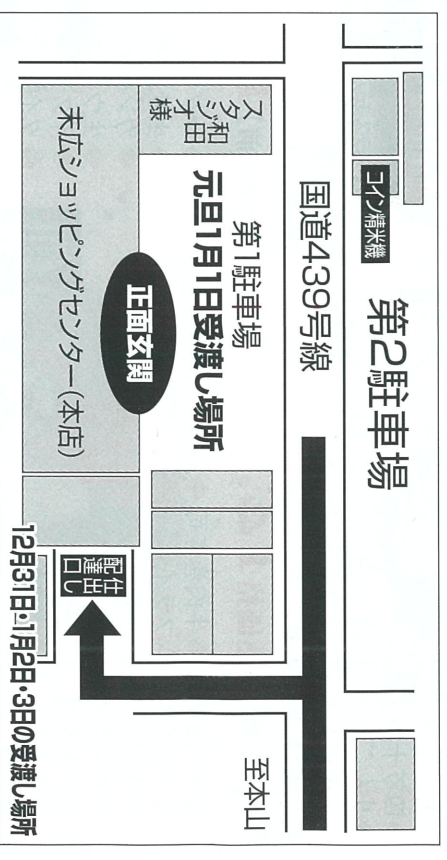
未広 おおとよ店

●お正月血鉢受渡し場所(本店)

*12月31日は、昼12時より仕出し配達口にてお渡し致します。

*元旦(1月1日)は、正面玄関にてお渡し致します。(朝8時~朝10時)

*1月2日・3日は朝10時~夕方18時まで、仕出し配達口にてお渡し致します。



●おとおとよ店でのお正月血鉢受渡し場所について。

*12月31日は、昼12時~夜19時まで

*元旦のお渡しはありません。

*1月2日・3日は昼12時~夕方18時までお渡し致します。

