

**【料亭つたものお弁当 注文書】**

注文日: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 ( ) \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

本書は下記までご送信ください。

**FAX:052-563-0759    Mail:yoyaku@nipponkaigishitsu.com**

※太枠内のみご記入ください。

配達希望日時	年    月    日 ( )			午前・午後	時	分
配達希望会場	店			階	第	会議室
会議室予約時間	時    分 ~		時    分			
受渡し方法	<input type="checkbox"/> お部屋扉をノックしてお渡し		<input type="checkbox"/> 受取担当者様へ電話連絡		<input type="checkbox"/> お部屋前へ置いておく	
ご予約者様情報	御社名		会員番号			
	ご担当者様名		ご連絡先	-	-	
受取担当者様情報	ご担当者様名		ご連絡先	-	-	

品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額
1 白川 -しらかわ-	個	1,320		11 飛騨牛めし御膳	個	2,420	
2 海老天まぶし	個	1,320		12 三蔵 -みつくら-	個	2,585	
3 季節のお弁当	個	1,320		13 皆戸 -みなと-	個	2,640	
4 天まぶしとおかずセット	個	1,430		14 華 -はな-	個	2,695	
5 つたも幕の内御膳	個	1,650		15 飛騨牛すき焼き膳	個	2,860	
6 しらす御膳	個	1,760		16 藤 -ふじ-	個	3,300	
7 那古野 -なごの-	個	1,870		17 匠 -たくみ- 飛騨牛ローストビーフ	個	3,300	
8 幕の内御膳	個	1,980		18 会席御膳	個	3,850	
9 円 -まどか-	個	1,980		19 お〜いお茶(250ml)紙パック	個	110	
10 天井御膳	個	2,035		20 お〜いお茶(280ml)ペットボトル	個	165	
				21 ほうじ茶(500ml)ペットボトル	個	220	

- 料亭つたものお弁当は日本会議室(KCC株式会社)が代行して予約を承っております。
- 11,000円以上のご注文から承ります。
- 運行状況により配達時間が前後する場合がございます。ご理解とご了承いただきますようお願い申し上げます。
- ご予約の承りは5営業日前13時までとさせていただきます。

個数計		個
-----	--	---

【キャンセルについて】

- ご利用当日を除く3営業日前13時以降、1営業日前13時までのご連絡でキャンセル料50%発生致します。
- ご利用当日を除く1営業日前13時以降、当日中のご連絡でキャンセル料100%発生致します。
- **お弁当の数量変更は当日を除く3営業日前13時まで対応が可能です。**  
それ以降の変更は承りかねる場合がございますのでご了承ください。  
※数量減少の場合、当日を除いた3営業日以内は上記キャンセル料が発生致しますのでご注意ください。
- 緊急連絡先:0120-758-354

※ 税込金額となります。

合計額 (税込)		円
-------------	--	---

備考欄	
-----	--

【料亭つたものお弁当 使用欄】

KCC受付①	KCC確認	KCC受付②	KB受付	製造受付	KB受付	KCC最終	KB最終	納品確認
/	/	/	/	/	/	/	/	/

## 料亭つたもの弁当

NO.	名前	写真	サイズ	備考	料金(税込)
1	白川 -しらかわ-		約W24.6× D17.0× H5.0(cm)	煮物、焼き物などをバランスよく詰め込んだお弁当です。	¥1,320
2	海老天まぶし		外寸 約Φ15.0× H5.0(cm)	プリプリの小海老の天麩羅に料亭仕込みの“井つゆ”をたっぷりお掛けした新・名古屋名物です。お好みで刻み海苔とお召し上がりください。	¥1,320
3	季節のお弁当		約W21.0× D14.0(cm) 二段	季節感たっぷりなお料理を詰合せたお弁当。コンパクトで可愛い二段重です。	¥1,320
4	たまぶしとおかずセット		約W21.7× D11.6× H5.0(cm)	たまぶしと一緒におかずを添えたセットがうれしいお弁当。デザートに蕪茂名物のわらび餅も入りました。	¥1,430
5	つたも幕の内御膳		約W28.5× D18.0× H5.0(cm)	幕の内には欠かせない俵型の御飯や焼き魚、出し巻玉子、揚げ物などを料亭の味でお作りした一折。※お弁当箱は、透明蓋のご用意となります	¥1,650
6	しらす御膳		約W14.0× D14.0× H4.4(cm) 二段	丹精込めて炊き上げた“しらす山椒煮”をかけた御飯と、様々な“煮物”や“出し巻玉子”など料亭出汁をたっぷり使ったお惣菜や揚げ物などが入った、大満足の二段重です。	¥1,760
7	那古野 -なごの-		W18.0×D18.0 ×H5.0(cm)	豚ヒレ肉の生姜焼、アブラカレイの南蛮漬、カニ足フライに、2種類の釜炊き御飯が入ったお弁当です。	¥1,870
8	幕の内御膳		W24.2×D15.0 ×H4.6(cm)	銀鮭の西京焼と自家製鶏団子フライは特製味噌だれでお楽しみいただけます。贅沢な幕の内御膳です。	¥1,980
9	円 -まどか-		外寸 約Φ19.5 ×H4.5(cm)	ちりめん山椒の御飯と釜で炊き上げたの季節御飯に、煮物、焼き物、揚げ物が揃ったお弁当です。	¥1,980
10	天井御膳		W24.2×D15.0 ×H4.6(cm)	海老天や野菜天を天井にしました。和惣菜とデザートにわらび餅もつきボリューム満点な逸品です。	¥2,035
11	飛驒牛めし御膳		W24.2×D15.0 ×H4.6(cm)	飛驒牛を使用した自家製牛めしは絶品です。デザートにわらび餅も入った嬉しいお弁当です。	¥2,420
12	三蔵 -みつくら-		約W19.1× D13.1× H3.0(cm) 二段	アブラカレイの西京焼と飛驒牛すき煮をメインに、料亭の和惣菜を色鮮やかに盛り込みました。	¥2,585
13	皆戸 -みなと-		約W19.1× D13.1× H3.0(cm) 二段	豚ヒレを使用したカツとカニ足フライ、飛驒牛すき煮も入ったボリューム満点二段重です。	¥2,640
14	華 -はな-		W12.5×D12.5 ×H3.8(cm) 二段	吟味した食材で見た目も豪華です、料亭の和惣菜を盛り込んだ一折で、華やかなひと時をお楽しみください。	¥2,695

15	飛騨牛すき焼き膳		W17.5×D17.5 ×H5.8(cm)	飛騨牛を使用したすき焼きが食欲をそそる逸品です。料亭の和惣菜も入った豪華な一折です。	¥2,860
16	藤 -ふじ-		W21.0×D14.0 ×H5.0(cm)	自家製飛騨牛すき煮と彩り豊かな炊き合わせにちりめん山椒の御飯と釜炊きの季節御飯がお楽しみいただけます。	¥3,300
17	匠 -たくみ- 飛騨牛ローストビーフ御膳		W17.5×D17.5 ×H5.8(cm)	飛騨牛の赤身を自家製ローストビーフに仕立てました。程よくサシが入っており柔らかな食感が特徴的で豪華な一折です。	¥3,300
18	会席御膳		W19.5×D19.5 ×H5.5(cm)	自家製飛騨牛すき煮と鰻の山椒煮をメインにした会席御膳です。釜炊きの御飯は季節で変わります。	¥3,850
19	お〜いお茶 (250ml)紙パック				¥110
20	お〜いお茶 (280ml)ペットボトル				¥165
21	ほうじ茶(500ml) ペットボトル				¥220