

おせち料理

二〇一八

受付期間

10/1日

〜

12/25日



※画像はイメージです

元来 季節の変わり目に神様に
お供えた食べ物がおせち料理でした
やがて お正月も重要な節句で
あることから 正月料理のことを
「おせち料理」と呼ぶようになりました
おせち料理は年神様に供える料理であり
家族の幸せを願う縁起物の料理です
年に一度 重要なお料理 色取り取りの
日本の伝統な味をお愉しみください

お引き渡し 十二月三十一日 日

時間 十時〜十五時

価格 二五、〇〇〇円(税込)

場所 ひとつはし・おかととき

お支払方法 十二月三十一日までに
各店舗にてお支払い

自家製厚焼き玉子 一本 二、五〇〇円 (税込)
金の延棒

店頭にてひとつひとつ丁寧に焼き上げる
岡山県産の「こだわり卵」を使用した
厚焼き玉子 だしがほんのり効いていて
甘みがあり 上品な口当たりです

岡山県産「こだわり卵」とは？

●色にこだわり

他にはない黄金に輝く黄味 厚焼き玉子が
ひととき新鮮やかに焼き上がります

●餌にこだわり

親鶏に魚粉を与えることにより 濃厚で
旨味とコクのある卵が産まれます



おせち引換券

※こちらの引換券を
店頭にお持ちください

【ご希望商品】

<input type="checkbox"/> おせち料理	個数	／計	円
<input type="checkbox"/> 厚焼き玉子「金の延棒」	個数	／計	円
		合計	円

名前 TEL

〒

住所

■お問合せ先／受け取り場所
※受け取り場所にチェックを入れてください

ひとつはし TEL 052-485-8258
HITOTSUHASHI

[FAX] 052-563-8258 [営業時間] pm5:00~am0:00
[住所] 愛知県名古屋市東区中村区名駅3丁目17-34

おかととき TEL 0565-34-5530
OKA TO TOKI

[FAX] 0565-34-5535 [営業時間] pm5:00~am0:00
[住所] 愛知県豊田市西町5丁目2-1

受け取り
希望時間

時頃