

## FAX・電話 《お好み商品》お持ち帰り伝票（受付は9時～21時まで）

●FAX到着後、店舗より確認のお電話を入れさせていただきます。お電話で確認が取れない場合はご注文をお受けできません。 ※裏面をご確認ください。

にぎり			にぎり			巻物・アラカルト			ぐんかん		
サビ入り	サビ抜き		サビ入り	サビ抜き		サビ入り	サビ抜き		サビ入り	サビ抜き	
A 玉子	/		F 赤えび	/		A いなり	/		A ししゃもっこ		
A 生やりいかゲソ	/		F あなご姿にぎり	/		A かっぱ巻	/		A コーン		
B バチまぐろ赤身			F 数の子			A 納豆巻	/		A いかオクラ		
B やりいか			F 白身三色			A かんぴょう巻	/		A オクラ納豆		
B かつお	/		F アボカド三色	/		A 梅しそ巻	/		B ねぎとろ軍艦		
B 炙りいかゲソ	/		G 本まぐろ中トロ			A 沢庵巻	/		B まぐろ納豆		
B 揚げなす	/		G 塩ダレ炙り三色	/		B いかしそ巻	/		B 白魚		
C 漬けかつお			E+F 本まぐろ特選大トロ			B 梅きゅう巻	/		B 海鮮サラダ		
C サーモン			<b>市場ネタ その他</b>			B ねぎとろ巻	/		D まぐろ軍艦三色		
C えび			サビ入り	サビ抜き		B 鉄火巻	/		E いくら		
C 甘えび						C 涙巻	/		G 本まぐろ大トロ軍艦		
C 炙りやりいか	/					C 涙かっぱ巻	/		G 軍艦ざんまい		
D バチまぐろ漬						C 涙かんぴょう巻	/		E×2 生うに		
D とろびんちょう						D 中トロ鉄火巻	/				
D とろサーモン	/					D とろたく巻	/				
D オニオンサーモン	/					D 涙鉄火巻	/				
D 生えび						G 大とろ鉄火巻	/				
D ほたて											
D あなご	/					B いかげそ天			<b>※店舗記入欄</b>		
D カレイえんがわ						B つまみ玉子			皿枚数		
D 炙りまぐろ	/					C 鶏の唐揚げ			A 絵皿（税抜120円）		
D 炙りサーモン	/					C 揚げ玉子			B 花火皿（税抜150円）		
D 炙りえんがわ	/					D まぐろ唐揚げ			C 緑皿（税抜200円）		
D 炙りえび	/					D たこの唐揚げ			D 赤皿（税抜250円）		
E バチまぐろ中トロ						E 海鮮揚げ			E 銀皿（税抜300円）		
E バチまぐろハラミ			<b>※必ずご記入ください</b> <b>※お名前はカタカナでご記入ください</b> お名前 _____ 様 お電話番号 _____ お引渡し 月 日 時 分頃			店名 鮨いちもんげやきウオーク店 前橋市文京町2-1-1 TEL 027-210-6000 FAX 027-210-6001			F 金皿（税抜400円）		
E 本まぐろ赤身		包装チェック 受注者 レジ係				G 黒皿（税抜500円）					
E えび天にぎり	/	<b>会計 済・未</b>				若草皿（税抜 円）					
E えびアボカド	/	税抜50円箱 税抜80円箱 税抜100円箱				青皿（税抜 円）					
E ズワイガニ		合計数									
E 芽ねぎ	/										
E 炙りほたて	/										
E まぐろ三色											

※市場ネタは店員にご確認ください。

## FAX・お電話での《お好み商品》お持ち帰りの場合

- FAX到着後、店舗より確認のお電話を入れさせていただきます。お電話で確認が取れない場合はご注文をお受けできません。
- FAXお申込みより30分以上経過しても店舗から電話が無い場合は、お手数ですが、FAXを送信した店舗に電話でご連絡ください。
- ご注文数に応じて、多少仕上りの順番が前後することがございます。あらかじめご了承くださいませ。
- 生ものですので、1時間以内にお召し上がりください。
- 皿数でご記入ください。
- 折り代金は別途いただきます。
- 天候・季節などにより食材が変わる場合がございます。
- お好み商品は、4皿以上でお願いいたします。
- 数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。
- FAX・お電話でのお申込み時間は、9時～21時となります。
- 活貝類等、一部、お持ち帰りの出来ない商品がございます。
- 表面記載の価格は税抜き価格です。別途消費税を頂戴いたします。