

FAX・電話《お好み商品》お持ち帰り伝票（受付は9時～20時）

●FAX 到着後、店舗より確認のお電話を入れていただきます。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。

にぎり	皿数
A 玉子	
B やりいか	
B もみじこ	
B 燻製マヨ炙りこってり玉子	
B 燻製マヨ炙りもみじこ	
B 自家製メサバ	
B 塩炙りレモンメさば	
C サーマン	
C 燻製マヨ炙りサーモン	
C バチまぐろ赤身	
C 揚げなす	
D えび	
D 燻製マヨ炙りえび	
D 真鯛	
D カレイえんがわ	
D 真鯨	
D ほたて貝	
D 燻製マヨ炙りほたて	
D 塩炙りレモンほたて	
D 塩炙りレモンえんがわ	
D 塩炙りレモン真鯛	
D バター醤油炙りサーモン	
E こだわりの漬けまぐろ	
E ふり柚子塩まぐろ	
E ギンヒカリ	
E たむらや握り	
E オニオンサーモン	
E とろサーモン	
E 能登あおりいか	
E 芽ねぎ	
E 富山県産白エビ握り厳選1貫	
E カンパチ	
E 岩塩とごま油で食べる炙りたこ	

にぎり	皿数
E バター醤油炙りほたて	
F 本鮪赤身	
F 本鮪大トロ厳選1貫	
F 本鮪蛇腹厳選1貫	
F のどぐる厳選1貫	
F 本ズワイガニ	
F あなご	
F 赤えび	
F 数の子	
F 塩炙りレモン赤えび	
G バター醤油炙り赤えび	
G 本まぐろ中とろ	
L かにかんこ盛り	

巻物	皿数
A かんぴょう巻	
A 納豆巻	
A 梅しそ巻	
A かつぱ巻	
B 糖しほり大根の沢庵巻	
C ねぎとろ巻	
D 鉄火巻	
D 激辛涙巻	
D 涙かつぱ巻	
D 涙かんぴょう巻	
E 涙鉄火巻	
G 赤城鶏とろーりチーズカツ巻	
G みそ漬大根のとろたく巻	
G 糖しほり大根のとろたく巻	

ぐんかん・他	皿数
A いなり	
A コーン	
B ねぎとろ	
B 塩辛軍艦	
B 能登いかサラダ軍艦	
C 大粒ブラックダイヤ	
E ねぎとろいくら軍艦	
E かにみそ軍艦	
G いくら	
K 贅沢軍艦三味	
K お子様セットひまわり	

アラカルト	皿数
B フライドポテト	
B 自家製塩辛	
D まぐろ唐揚げ	
E まぐろユッケ	
F 鶏唐揚げ	
F もつ煮	
G たこ唐揚げ	
G 海鮮揚げ	
L お得なお造り5点盛り	

【本日のおすすめ市場ネタ】
『市場ネタ』は係員にご確認ください。

店舗記入欄		
皿枚数		
A 緑 皿 150円		
B 黄 皿 240円		
C 橙 皿 330円		
D 白 皿 390円		
E 紫 皿 460円		
F 黒 皿 550円		
G 紺 皿 640円		
H 朱 皿 690円		
I 銀樺 皿 790円		
J 金樺 皿 890円		
K 濃緑 皿 980円		
L 舞鶴 皿 1,200円		
合計数		
会計	済・未	
包装チェック	受注者	レジ係

※必ずご記入ください。

お名前 ※カタカナでご記入ください。 様

お電話番号 _____

お引渡し _____

月 _____ 日 _____

時 _____ 分頃 _____

群馬を握る、まぐろ問屋



いちもん

いちもん高崎新保店

高崎市新保田中町 167-1

TEL.027-370-6633

FAX.027-370-6655

※この注文用紙は上記店舗へのご注文専用です。

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。
- 寿司は全てワサビ抜きとなっています。
- ご注文数に応じて、多少仕上が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、お渡し後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。
- 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～20時となります。
- 活貝類や肉類等、一部お持ち帰りの出来ない商品がございます。