

12月25日まで
ご予約承ります。

四季料理
魚数の

生おせち

三段重

3～5名様向

27,000円(税込)

お料理の詳細は裏面をご覧ください。

お申込締切日 12月25日(水)

お引き渡し日 12月31日(火)

午後3時

～午後6時

- ※ お引き取りに来られる場合は5%offにさせていただきます。
- ※ 数に限りがある為お早めにお申し込みください。
- ※ 食材の入荷によっては写真と異なる場合があります。あしからずご了承ください。
- ※ ご自宅へのお届けはエリアを草津市、栗東市、守山市に限らせて頂きます。

一段重

1～2名様向 13,500円(税込)



四季料理
料亭

魚数

TEL 077-568-0031

〒525-0015 滋賀県草津市集町 162-1
ホームページ <https://uokazu.jp/>

Instagramやってます。
ぜひフォローお願いします。



RYOTEI.UOKAZU

三段重

御献立

3〜5名様向

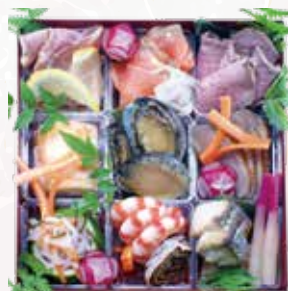
一の重

13品



二の重

12品



三の重

10品



重箱サイズ 19.5cm × 19.5cm × 7cm

車海老姿煮
子持ち鮎
いか松笠白焼
伊達巻き
うずら玉子串
笹麩茶巾
竹の子
青路
湯葉巻
花人參
たたき牛蒡
たこ蒸し煮
花蓮根

ローストビーフ
ローストポーク
スモークサーモン
天然とこぶし
鴨ロース煮
大根なます
車海老
ゆず柿
鯖幽庵焼き
はじかみしょうが
海老テリソース
松葉人參

数の子
いくら醤油漬
海老松風
田作り
黒豆
う巻き
鳥八幡巻
綿糸巻
数の子松前漬
栗きんとん

一段重

御献立

1〜2名様向

22品



重箱サイズ 19.5cm × 19.5cm × 7cm

車海老芝煮
天然とこぶし
海老松風
竹の子
青路蒔
花人參
湯葉巻
たこ蒸し煮
子持ち鮎
のどぐろ綿糸巻
花蓮根
たたき牛蒡

つくね串
海老テリソース
う巻き
ゆず柿
いか松笠白焼
数の子
いくら醤油漬
松葉人參
ローストポーク
ローストビーフ

ご予約承り中

魚数おせち FAX申込票

ご注文商品		☐ 三段重	☐ 一段重
ご依頼主	ご氏名		
	ご住所 (お届け先)		
	電話番号		
お受け取り方法		☐ 店舗	☐ 配達
連絡欄			

お申し込み方法

お電話またはFAXにてお申し込みください。

TEL 077-568-0031
FAX 077-568-1052

お申し込み期限

2024年12月25日(水)まで

お引き渡し日

2024年12月31日(火)
午後3時〜午後6時 配達・店頭渡し
お引き取りに来られる場合は5%offにさせていただきます。

お支払い方法

現金のみの取扱とさせていただきます。

注意事項

※ 数に限りがある為お早めにお申し込みください。
※ 食材の入荷によっては写真と異なる場合があります。あしからずご了承ください。
※ ご自宅へのお届けはエリアを草津市、栗東市、守山市に限定させていただきます。

FAXでお申し込みの場合は上記記入の上、FAX 077-568-1052
まで送信してください。