



苺のキャンドルケーキ

■5号(約15cm)
商品番号 J-01
本体価格 4,980円
(税込5,378円)



ホワイトノエル

■6号(約18cm)
商品番号 J-02
本体価格 4,980円
(税込5,378円)

新鮮ないちごをサンドして生クリームと
ホワイトチョコでコーティングしました。

2025 oonoya cake selection

Happy Merry Christmas!



渋皮のマロンと
ペースト・マロンクリームに
生クリームを加えた
上品な味わいのノエル。

生モンブランノエル

■10cm×19cm
商品番号 J-03
本体価格 3,980円
(税込4,298円)



いちごと甘さ控えめのとろける様な
生クリームの王道ショートケーキ。
いちご生デコレーション
ケーキ

■5号(約15cm)
商品番号 J-04
本体価格 3,980円
(税込4,298円)



フレッシュな生クリームと
クーベルチュールチョコのハーモニー。
チョコ生デコレーション
ケーキ

■5号(約15cm)
商品番号 J-06
本体価格 3,980円
(税込4,298円)



シックで大人の味わいの
フランスの伝統的な
チョコレートケーキ。
ガトー・オペラ

■16.5cm×12.5cm×6.5cm
商品番号 J-08
本体価格 3,980円
(税込4,298円)

■6号(約18cm)
商品番号 J-05
本体価格 4,980円
(税込5,378円)

受付締切 12月12日(金) 商品お渡し日 12月23日(火)～25日(木)

※ケーキの飾りつけはお客様での飾りつけとなります。また飾りつけは変更になる場合がございます。
※お客様の個人情報は今回のご注文に関するお問合せ以外の目的で使用するものではありません。

11/30(日)までに
ご予約の方
早期割引→5%OFF



11/1(土)～
11/30(日)迄に
ご予約の方

早期割引
5%OFF

商品によりお申し込み締切日が異なります。
詳しくは、各商品に記載してあります。

厳選素材のおせち、オードブル
上質な海の幸、里山の恵みで
新年の寿ぎを彩ります

おせち

2025
大野屋のおりじなる

ご予約承り中



OONOYA
2025-2026
WINTER



川崎おせち オードブル

大野屋監修 オリジナル

【かわさきの味】

川崎市内のお店
12店舗のシェフたちが
真心込めて創りあげた
創作料理が楽しめる
おせちオードブル

数量限定

100台

先にお早めに!

完売しました

川崎おせち オードブル(二段重)

■セット(3~4人前) ■29cm×20.2cm×2段 ■消費期限:1/1(木)

商品番号
A-01

21,800円
(税込23,544円)

●掲載写真はイメージです。飾りつけが変更になる
場合がございますのでご了承ください。

❶ 二子新地 イタリアン ピッツェリア クアール

窯焼きローマピッツァやオリジナルの
クリームフォンデュが人気のピッツェリア・
パール。



木本さん



・仔羊肉のロースト
根菜のビネガー
煮込み添え
しっかりと焼き上げた仔羊肉
とさっぱりビネガー煮込みを
した根菜を盛り込みました。

❷ 宮崎台 炭火焼鶏 トリオ

九州流の炭火焼や店主の個性あふれる
創作料理と、多彩な焼酎のラインナップを
堪能できます。



小木さん



・気まぐれ
ポテトサラダ
・ポテトサラダの下に色と
りどりの食材(鶏のロースト
・オリーブ・チーズなど
など)がかくれんぼ。

❸ 新丸子 中華料理 ウチダテイ

一品ずつご提供する「ヌーベルシノワ」スタイル
の中華レストラン。ワインのセレクトも充実。



内田さん



・駿河湾産桜海老入り
海老のチリソース
駿河湾産桜海老を使う事で
殻の香ばしさ、コライユの旨
味を引き出した海老のチリ
ソース。

❹ 武蔵溝ノ口 肉割烹 ささえ

職人技が光る、新しい和食×肉割烹。
知る溝の口の大人の隠れ家。



大森さん



・スモークレバー
・酢もつ
・低温で火入れし究極ななめ
らかさの豚レバー、岩手県・
大分県産豚肉の新鮮なもつ
を使った酢もつ。

❺ 武蔵新城 日本料理 輪じま

素材の味を活かした丁寧な和食が食べら
れる日本料理店。全国の旨い日本酒も楽
しめます。



輪島さん



・讃岐牛蒡と牡蠣の
吟醸焼
菊姫の酒粕と京都山利味噌
を使った田楽みそを牡蠣と牛
蒡を漬け込み、香ばしく焼き
あげました。

❻ 二子新地 イタリアン ニコルーチェ

二子新地の光溢れるイタリアン♪
川崎の地場野菜・信州食材、自然派ワイン
で会話が弾むひと時を。



上館さん



・合鴨胸肉の
自家製パストラミ
・根菜のカボナータ
合鴨を2日間マリネしてから
じっくりと低温調理し、しっ
とり柔らかな食感に仕上げま
した。

❷ 武蔵溝ノ口 フランセーズラ・ポルテ

ミシュランガイド掲載店出身のシェフが
贈る、華やかで上質なフレンチを気軽に
満喫できるレストラン。



片岡さん



・白金豚の
自家製ハム
・安納芋きんとん
岩手県産白金豚のしっとり
ジューシーなハムと、種子島
産安納芋をきんとん風に仕
立てました。

❸ 武蔵新城 三陸女川漁師処 藩次郎

岡戸裏を囲む古民家風の店内で、新鮮な
海の幸と豊富な日本酒の品ぞろえが楽し
めます。



横瀬さん



・幽庵焼き
・紅白なます
・つぶ貝うま煮
宮城県三陸は女川の海の幸と
縁起物の紅白のなますを盛り
込んだ純和テイストな盛り合
わせ。

❹ 元住吉 イタリアン チェルキア

肉料理を中心に旬の食材で
イタリア各地方の郷土料理が楽しめる名店。



加藤さん



・ロイヤルボークの
ポルケッタ
・レンズ豆の煮込み
豚バラ肉を香草と一緒に
ローストした自家製ハムと
レンズ豆を香味野菜と煮込
んだ冷たい前菜。

❺ 元住吉 創作居酒屋 おれんち

旬の素材を活かした
繊細かつ豪快で多様な料理。
抜群のお酒のセレクトも魅力。



越村さん



・江戸前
天然穴子の煮こごり
・つぶ貝の含ませ煮
・数の子割り出し汁
天然素材にこだわった食材
の純粋な美味しさ。シンプル
な味付けだからこそ、素材の
旨味と料理人の腕が活かされ
た逸品。

❻ 等々力 オーガニックデリ がじゅまーる

ナチュラルな食材と調味料で作った手作り
料理やお弁当を都内を中心にお届けする
人気のケータリング。



上諸さん



・バラ肉のバルサミコ酢
レーズン煮込み
・キャベツのマスタード
マリネ
濃厚なバルサミコの香りと
レーズンの甘みが国産豚バ
ラの旨味を引き立て、上品
で華やかな1品。

❼ 元住吉 和カフェ&和バー 和氣和氣

25種類以上の日本酒が楽しめる
和カフェ&和バー。
薬膳スープカレーや手作り和菓子も絶品。



河宮さん



・柿酢鶏チャーシュー
・いぶりがっこ
クリームチーズ
・会津イカ人参
柿酢でさっぱりと仕上げた鶏
チャーシュー。秋田名物いぶ
りがっことクリームチーズは相性
抜群。

壹の重
梅甘露煮・梅酢蓮根の芽・穴子八幡巻・
お祝い海老・数の子醤油漬・
帆立ひもの柚子和え・合鴨ロース・
あわび姿煮・金柑甘露煮・紅白松葉串

貳の重
紅白蒲鉾・椎茸旨煮・鱈旨煮・黒豆・梅餅・
からすみ・栗きんとん・鯉くるみ・蟹爪袖焼・
鱈西京焼・若桃甘露煮

参の重
伊達巻・黒糖金箔ゼリー・鶏山椒焼・豚角煮・
いくら醤油漬・金時人参入り生酢・田作り・
だし巻・たたきごぼう・龍皮巻・お祝い松葉串

四の重
寿高野含め煮・湯葉にしん笹巻・味
付こんにゃく・ごぼう煮・葡萄煮・帆立旨煮・
いか黄金焼・梅型人参・手まり鮓・鰻でまり湯煮・
一口昆布巻・笹団子にしんと魚卵の彩りしめ

京菜味のむら
本格京おせち
みやび〈四段重〉
■17.8×17.8cm×4段(4~5人前)
■消費期限:1/1(木)

本体価格 **21,800円**
(税込23,544円)

受付締切 12月4日(木) 商品お渡し日 12月31日(水)



雅やかな京のお正月を
朱赤の四段重に映して

「京料理」の伝統の味づくり 京菜味のむら

壹の重
北海すくい蟹とカニミソのくず豆腐・スモークサーモンの
マリネ・黒毛和牛ローストビーフ・鹿児島県産白姫海老・
イクラ醤油漬・安納芋きんとん風・彩り野菜のピクルス・
白金豚ハム・にしんのエスカベッシュ

貳の重
紅茶鴨のバストラミ・生ハム(モルタデッラ)・
シュールクルート・オマル海老のマリネ・ラタトゥイユ・
鴨のフォアグラコンフィ・オリーブのマリネ・大山鶏の
ガランティーズ・海老と白身魚のデリニエ・もすそ貝の
煮込み・生ハム(ハモンセラーノ)・黒トリュフ入りオムレツ・
アワビの柔らか煮・牡蠣のスモーク・カラスミのなます和え

参の重
そらくもボークのリエツ・バテド・カンパーニュ・
若鶏の柔らかコンフィ・ポロネーゼ・バスタソース・
生バスタ・スパイス・カレーソース・
ポルテもなか(トリュフ・ガトー・ショコラ・不知火)

創作フレンチレストラン【ラ・ボルテ】
洋風本格生おせち
〈三段重〉
■20.3×20.3cm×3段(3~4人前)
■消費期限:1/1(木)

本体価格 **29,980円**
(税込32,378円)

受付締切 12月18日(木) 商品お渡し日 12月31日(水)



山海の幸や肉料理、
甘味も揃う多彩な祝い膳



亀甲型の手桶三段重に
祝い料理を盛り込んで



鹿禄
商品番号 D-01
自然の味おせち〈一段重〉
■35.0cm×22.0cm×1段(2~3人前)
■消費期限:1/1(木)

鶏味噌松風
牛肉時雨煮
冬菇椎茸含め煮
金柑蜜煮
紅白柚香なます
コハダ紀州和え
百合根厚焼き
一口昆布巻き
古式伊達巻
うの字海老
紅白しんじょう
帆立時雨煮
青梅甘露煮
丸十乱切り
金時芋金団
栗甘露煮
黒豆
田作り
数の子
さごし塩麹焼き
鳥賊下足丸
お煮しめ

本体価格 **14,800円**
(税込15,984円)
受付締切 11月28日(金) 商品お渡し日 12月31日(水)

参の重
椎茸旨煮・ほうとう煮・寿高野含め煮
まぐろの角煮・金時人参入り生酢・
いくら醤油漬にしんと魚卵の
彩りしめ・梅酢蓮根の芽・
彩り千切大根・国産鶏の焼つくね串・
餅巾着旨煮・梅型人参・松鮓

京菜味のむら 本格京おせち
かつら〈三段重〉
■19.0×19.0cm×3段(3~4人前)
■消費期限:1/1(木)

本体価格 **16,800円**
(税込18,144円)

受付締切 12月4日(木) 商品お渡し日 12月31日(水)

貳の重
一口昆布巻・赤魚西京焼・合鴨ロース・
笹鮓(鴨門・金時あん・田作り・
焼き湯葉煮・黒豆がんも含め煮・
お祝い海老・数の子醤油漬・
金柑甘露煮・手まり鮓・紅白松葉串

京菜味のむら 本格京おせち
やさか〈三段重〉
■18.2×15.8cm×3段(2~3人前)
■消費期限:1/1(木)

本体価格 **10,800円**
(税込11,664円)

受付締切 12月4日(木) 商品お渡し日 12月31日(水)



・A5黒毛和牛
ローストビーフ
サーモンの柚子胡椒
味噌漬け焼き
有頭海老の旨煮
岩手県産彩鶏
もも肉の筑前煮
有機人参と大根の
紅白なます
黒豆
田作り
有機小松菜のじゃこ和え
伊達巻
栗きんとん
タコときゅうりの
西京味噌漬け

牛込神楽坂ORGANIC DELI
【GAJYUMAARU】
自然派おせち
■1段重(2~3人前)
■消費期限:1/1(木)

本体価格 **6,980円**
(税込7,538円)

受付締切 12月12日(金) 商品お渡し日 12月31日(水)

刺身

大切なひとときに
鮮度抜群の
お刺身を



このマークが
付いた商品は
1月1日に
お渡しが可能です。

元旦・大晦日に

造りたて、ご指定のお時間に合わせ
鮮度抜群のネタでお造り致します。

お寿司は全てさび抜きとなります
(わざわざ小袋をお付けします)

※天候により商品内容変更、又は
入荷できない場合がございます。



本まぐろづくし刺身

商品番号 G-03 1台 本体価格 **4,980円**
(税込5,378円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)



本まぐろ入り



あわび入贅沢盛り刺身

商品番号 G-01 1台 本体価格 **6,980円**
(税込7,538円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)



本まぐろ入り



海鮮いろどり盛り刺身

商品番号 G-02 1台 本体価格 **5,980円**
(税込6,458円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)

寿司

鮮度抜群のネタで
お造り致します



迎春いろどり寿司

■本まぐろ・本まぐろ中落ち・かんぱち・サーモン・いか・えんがわ・穴子・海老・つぶ貝・いくら
1台 本体価格 **5,980円**
(税込6,458円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)
※元住吉店でお取り扱いがございません。



本まぐろたっぷり贅沢寿司

■本まぐろ・本まぐろ中落ち・真鯛・かんぱち・サーモン・いか・有頭海老・いくら
1台 本体価格 **6,980円**
(税込7,538円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)
※元住吉店でお取り扱いがございません。



迎春にぎわい寿司

■本まぐろ・真鯛・穴子・海老・サーモン・いか・つぶ貝・ねぎとろ巻・かつぱ巻・玉子焼
1台 本体価格 **4,980円**
(税込5,378円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)
※元住吉店でお取り扱いがございません。



本まぐろづくし寿司

■本まぐろ・大とろ・中とろ・赤身
1台 本体価格 **4,980円**
(税込5,378円)
受付締切 12月27日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)・1月1日(木)
※元住吉店でお取り扱いがございません。

極上本まぐろの
大とろ・中とろ・赤身の味比べ

最高の出汁が楽しめる
国産とらふぐ鍋セット



国産とらふぐちり鍋セット

■2～3人前 本体価格 **3,980円**
(税込4,298円)
受付締切 12月25日(木) 商品お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

フグの王様
とらふぐ。



国産とらふぐ刺身

■直径25cm 本体価格 **4,480円**
(税込4,838円)
受付締切 12月25日(木) 商品お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

淡白な身とコリコリとした食感、
上品な甘みが楽しめます



国産黒毛和牛ロース肉

■各400g 本体価格 **3,980円**
(税込4,298円)
受付締切 12月25日(木) 商品お渡し日 12月30日(水)・31日(木)



深大寺そば(つゆ付き)

■2～3人前 本体価格 **1,980円**
(税込2,138円)
受付締切 12月20日(土) 商品お渡し日 12月31日(水)

新鴻もち米【わたぼうし】100%使用

魚沼の地下水と美味しいお米を使用
して、昔ながらの杵つき製法で仕上げ
ています
ゆのたに
新鴻県産 杵つきのし餅
■約1.3kg ■消費期限:1/1(木)
本体価格 **2,180円**
(税込2,354円)
受付締切 11月25日(水) 商品お渡し日 12月31日(水)

OONOYA お正月料理・クリスマスケーキご予約申込書

ご注文控えお客様用

	商品番号	商品名		価格	個数	お渡し日と時間	
年末・年始	A-01	Produced by OONOYA 川崎おせちオードブル 限定100台		本体価格 21,800円 (税込23,544円)		12/31	時頃
	B-01	京菜味のむら	本格京おせち みやび 4段	本体価格 21,800円 (税込23,544円)		12/31	時頃
	B-02	京菜味のむら	本格京おせち かつら 3段	本体価格 16,800円 (税込18,144円)		12/31	時頃
	B-03	京菜味のむら	本格京おせち やさか 3段	本体価格 10,800円 (税込11,664円)		12/31	時頃
	C-01	創作フレンチ ラ・ボルテ	洋風本格生おせち 3段	本体価格 29,980円 (税込32,378円)		12/31	時頃
	D-01	鹿禄	自然の味おせち 1段	本体価格 14,800円 (税込15,984円)		12/31	時頃
	E-01	ORGANIC DELI GAJYUMAARU	自然派おせち 1段	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31	時頃
	F-01	お寿司	迎春 いろどり寿司	本体価格 5,980円 (税込6,458円)		12/31・1/1	時頃
	F-02		迎春 にぎわい寿司	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	F-03		本まぐろたっぷり贅沢寿司	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31・1/1	時頃
	F-04		本まぐろづくし寿司	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	G-01	お刺身	あわび入贅沢盛り刺身	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31・1/1	時頃
	G-02		海鮮いろどり盛り刺身	本体価格 5,980円 (税込6,458円)		12/31・1/1	時頃
	G-03		本まぐろづくし刺身	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	H-01	国産とらふぐちり鍋セット 2〜3人前		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	H-02	国産とらふぐ刺身 直径 約25cm		本体価格 4,480円 (税込4,838円)		12/30・31	時頃
	H-03	黒毛和牛ロース肉 すき焼き用 400g		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	H-04	黒毛和牛ロース肉 しゃぶしゃぶ用 400g		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	I-01	深大寺生そば(つゆ付き) 2〜3人前		本体価格 1,980円 (税込2,138円)		12/31	時頃
	I-02	杵つきのお餅 約1.3kg		本体価格 2,180円 (税込2,354円)		12/31	時頃
クリスマス	J-01	苺のキャンドルケーキ 5号(約15cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-02	ホワイトノエル 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-03	生モンブランノエル 10cm×19cm		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-04	いちご生デコレーションケーキ 5号(約15cm)		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-05	いちご生デコレーションケーキ 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-06	チョコ生デコレーションケーキ 5号(約15cm)		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-07	チョコ生デコレーションケーキ 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-08	ガトー・オペラ 16.5cm×12.5cm×6.5cm		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃

お申し込み方法

●個数・日時・お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、
レシにてお申し込みください。
●ご予約時にご精算をお願い致します。
お寿司は全てさび抜きとなります(わさび小袋をお付けします)

お引き渡し方法

●お申込書(お客様控え)と引き換えに、お申し込み店にて、
商品をお受け取りください。

表示価格は、**本体価格**(税込価格)です。

年末年始のお知らせ

●12月30日(火) 9:00オープン
●12月31日(水) 9:00〜20:00
●1月1日(木) 休み(ご予約品お渡し 10:00〜12:30)
●1月2日(金)・3日(土) 休み ●1月4日(日) 通常通り営業致します。

お名前氏名様

TEL () -

住所

ご予約承り日 月 日

担当者

OONOYA お正月料理・クリスマスケーキご予約申込書

ご注文控え 店舗用

	商品番号	商 品 名		価 格	個 数	お渡し日と時間	
年 末 ・ 年 始	A-01	Produced by OONOYA 川崎おせちオードブル 限定100台		本体価格 21,800円 (税込23,544円)		12/31	時頃
	B-01	京菜味のむら	本格京おせち みやび 4段	本体価格 21,800円 (税込23,544円)		12/31	時頃
	B-02	京菜味のむら	本格京おせち かつら 3段	本体価格 16,800円 (税込18,144円)		12/31	時頃
	B-03	京菜味のむら	本格京おせち やさか 3段	本体価格 10,800円 (税込11,664円)		12/31	時頃
	C-01	創作フレンチ ラ・ボルテ	洋風本格生おせち 3段	本体価格 29,980円 (税込32,378円)		12/31	時頃
	D-01	鹿禄	自然の味おせち 1段	本体価格 14,800円 (税込15,984円)		12/31	時頃
	E-01	ORGANIC DELI GAJYUMAARU	自然派おせち 1段	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31	時頃
	F-01	お 寿 司	迎春 いろどり寿司	本体価格 5,980円 (税込6,458円)		12/31・1/1	時頃
	F-02		迎春 にぎわい寿司	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	F-03		本まぐろたっぷり贅沢寿司	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31・1/1	時頃
	F-04		本まぐろづくし寿司	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	G-01	お 刺 身	あわび入贅沢盛り刺身	本体価格 6,980円 (税込7,538円)		12/31・1/1	時頃
	G-02		海鮮いろどり盛り刺身	本体価格 5,980円 (税込6,458円)		12/31・1/1	時頃
	G-03		本まぐろづくし刺身	本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/31・1/1	時頃
	H-01	国産とらふぐちり鍋セット 2〜3人前		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	H-02	国産とらふぐ刺身 直径 約25cm		本体価格 4,480円 (税込4,838円)		12/30・31	時頃
	H-03	黒毛和牛ロース肉 すき焼き用 400g		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	H-04	黒毛和牛ロース肉 しゃぶしゃぶ用 400g		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/30・31	時頃
	I-01	深大寺生そば(つゆ付き) 2〜3人前		本体価格 1,980円 (税込2,138円)		12/31	時頃
	I-02	杵つきのし餅 約1.3kg		本体価格 2,180円 (税込2,354円)		12/31	時頃
ク リ ス マ ス	J-01	苺のキャンドルケーキ 5号(約15cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-02	ホワイトノエル 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-03	生モンブランノエル 10cm×19cm		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-04	いちご生デコレーションケーキ 5号(約15cm)		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-05	いちご生デコレーションケーキ 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-06	チョコ生デコレーションケーキ 5号(約15cm)		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃
	J-07	チョコ生デコレーションケーキ 6号(約18cm)		本体価格 4,980円 (税込5,378円)		12/23・24・25	時頃
	J-08	ガトー・オペラ 16.5cm×12.5cm×6.5cm		本体価格 3,980円 (税込4,298円)		12/23・24・25	時頃

お申し込み方法

●個数・日時・お名前・お電話番号・ご住所をご記入の上、レジにてお申し込みください。
●ご予約時にご精算をお願い致します。
お寿司は全てさび抜きとなります(わさび小袋をお付けします)

お引き渡し方法

●お申込書(お客様控え)と引き換えに、お申し込み店にて、商品をお受け取りください。

表示価格は、**本体価格**(税込価格)です。

年末年始のお知らせ

●12月30日(火) 9:00オープン
●12月31日(水) 9:00〜20:00
●1月1日(木) 休み(ご予約品お渡し 10:00〜12:30)
●1月2日(金)・3日(土) 休み ●1月4日(日) 通常通り営業致します。

お名前 氏 名

様

TEL () -

住所

ご予約承り日 月 日

担当者

OONOYA

☐ 小杉店
☎044-711-8001

☐ 元住吉店
☎044-422-3113

☐ 長尾店
☎044-932-9880

☐ 新綱島店
☎045-716-8255

※本情報は、大野屋商品情報案内のためにのみ使用させて頂き、情報は厳重に管理し、漏えいなきよう管理者をきめて管理します。 URL: www.foodhouse-oonoya.co.jp