

早割でお得!

11/30までの  
ご予約で

◎15,000円(税込)以上  
ご購入の場合

500円 割引!

◎20,000円(税込)以上  
ご購入の場合

1,000円 割引!

「しまねプレミアム飲食券」ご利用でさらにお買得!!

組み合わせ  
自由おせち

# 花かき

(直径25.0cm)



洋風の重



三の重



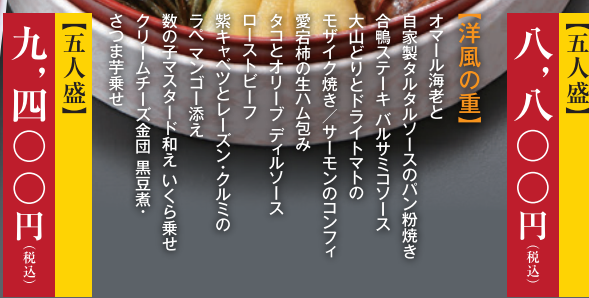
四の重



一の重



二の重



洋風の重



二の重

【五人盛】  
九,四〇〇円 (税込)

【五人盛】  
八,八〇〇円 (税込)

【五人盛】  
八,八〇〇円 (税込)

【五人盛】  
六,二〇〇円 (税込)

【四の重】  
海鮮ちらし寿司  
穴道湖産しじみ/境産紅スワイガニ  
境産さばのほくし身/島根県飯南町産コンヒカリ

【三の重】  
栗きんとん(島根県産紅あずま使用)  
鱈の柔らか煮/中海産赤貝煮  
島根県産菊蕪の甘酢漬  
若菜巻/結ひこんにゃく/いくら  
ローストビーフの野苺巻  
穴道湖産しじみ/穴道の珍味  
石見ホークの角煮  
赤ハフリカ煮/とびろし

【二の重】  
有頭海老煮/島根県牛肉味噌煮  
梅花入参/伊達巻/鶏肉の八幡巻  
数の子/境産(まめ田作り)  
日本海産照り焼き/紅白なます  
スモークサーモン/紅白蒲鉾  
黒豆の島根ワイン煮  
ハーフ鶏の麹焼き

【三の重】  
筑前煮/絹さや煮  
フロッワーの含め煮  
結び昆布/蓮根煮  
梅花入参/エリンギのすんだ和え  
奥出雲産しじみ/ワレットの含め煮  
大山里芋と日本海産イカの柔らか煮  
水路煮/島根県産椎茸煮  
島根県産さつま芋のレモン煮

【洋風の重】  
自家製タルタルソースのパン粉焼き  
合鴨メネキ/バルサミソース  
大トリとトビイタダの  
モリウツ焼き/サーモンのコンフィ  
愛宕柿の生ハム包み  
タコとオリーブオイルソース  
ローストビーフ  
紫キャベツとヒレズンケルミの  
ラスメグー添え  
数の子/スタード/和えいくら乗せ  
クリンチー/ス金黒豆煮  
さつま芋乗せ

## 鉢盛り

【五人盛】(400x400mm)  
一四,八〇〇円 (税込)



二の重

三の重

三重おせち  
不味公の春  
【五人盛】(19.5x19.5cm)  
二六,八〇〇円 (税込)



小春  
【二人盛】(30.3x17.0cm)  
六,〇〇〇円 (税込)

【二の重】  
有頭海老煮  
黒豆の島根ワイン煮  
境産復興サーモンのハイ包み焼き  
ローストビーフ  
紅白かまぼこ  
数の子  
境産(まめ田作り)  
島根県産ワレット豆  
梅花入参

【三の重】  
日本海産鯛の照焼  
ハーフ鶏の麹焼き  
スモークサーモン  
日本海産のと黒酢漬  
中海産赤貝煮  
境産紅スワイガニの  
棒身と紅白なます  
島根県産菊蕪の甘酢漬  
境産いわしの梅肉煮

【二の重】  
島根県産菊蕪煮  
島根県産椎茸煮  
とこぶし煮  
合鴨のスモーク  
水蛸のやわらか煮  
金柑の蜜煮  
栗きんとん(島根県産紅あずま使用)  
石見ホークトマト煮  
梅花入参

## 仁多米お餅進呈

一万円以上のおせち料理をご注文の方で、商品引き渡しの際、ご来店いただけるお客様には、仁多米お餅を進呈させていただきます。

## 松江百年の味 一字家

国内最高水準の衛生環境を整備!  
HACCP手法支援法認定施設(全国11番目)

ご予約・ご相談は、FAXまたはフリーダイヤルをご利用ください。  
◎FAXでお申し込みの場合は、裏面の注文票をご利用ください。

0120-12-3755

《地方発送承ります》※地域によってはお届け出来ない場合がございます。先ずはご相談ください。

※写真はイメージです。お料理は写真と多少材料が異なる場合がありますので、あらかじめご了承くださいませ。



松江百年の味

# 一文字家 FAXご注文票



## 0852-22-4245

●お名前、住所、TEL、商品の個数、合計金額をお書き下さい。 ●お申込み日 月 日

ご注文者 お名前	お名前	ご住所(番地・アパート/マンション名等詳しく記入して下さい。)
	TEL	

商品名	単価(消費税込)	数量	商品名	単価(消費税込)	数量	
選べる おせち 花かご	一の重	8,800円	ケ	三重おせち 不昧公の春	26,800円	ケ
	二の重	8,800円	ケ	鉢盛り	14,800円	ケ
	三の重	5,900円	ケ	小春	6,000円	ケ
	四の重	6,200円	ケ			
	洋風の重	9,400円	ケ			
合計金額					円	

### \* ご来店の場合 \*

#### 仁多米餅進呈

1万円以上のおせち料理をご注文の方で、商品を直接受取に下記の場所にご来店頂けるお客様には、お引き渡しの際に「仁多米餅」を進呈致します。

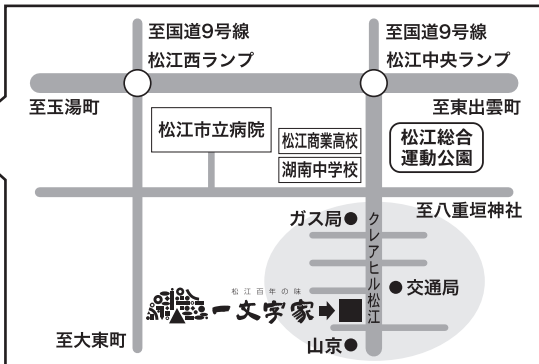
●お引き渡し場所

### 一文字家 本社屋 ☎0120-12-3755

松江市平成町182番地19(クリアヒル松江)

●ご来店日時 月 日 時 分

★お料理のお渡しは、12月31日午後からとなります。



キリトリ線

※A4対応のFAXの場合は、点線に沿って切ってご使用ください。

### \* 配達の場合 \*

●お届け先がご注文者と同じ場合は記入不要です。但し、略図は記入お願いします。

お届け先	お名前	《略図》
	ご住所(番地・アパート/マンション名等詳しく記入して下さい。)	
	TEL	
●ご配達希望日時 月 日 時 分		

★尚、配達は12月31日午後からとなります。

キリトリ線

## ご予約・ご相談は、FAXまたはフリーダイヤルをご利用ください。

# 一文字家

松江百年の味

## ☎0120-12-3755

TEL.0852-22-3755 FAX.0852-22-4245

〒690-0038 島根県松江市平成町182番地19(クリアヒル松江)

http://www.ichimonjiya.jp

元旦までにお引き渡し希望の方は、**12月25日(日)までに**、お申し込みください。  
※数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

■配達の場合は、お買い上げ金額が5,000円以上とさせていただきます。■お正月も元旦から営業致しております。