

2021 ト一屋 クリスマスのごちそう



〜ご予約承ります〜

※ 商品の内容は予告なく変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

チキン



★ サクサクとした食感が味わえます。

X-1 本体価格
サクウマチキン **198円**
1本 (参考税込 213円)



★ 若鶏を自家製のワイン入りの
醤油タレに漬け込み、焼き上げました。

X-2 本体価格
若どり骨付もも焼 **320円**
醤油味 1本 (参考税込 345円)



★ フライドチキン3コ
あぶり焼チキン3本
香り揚3枚・フライドポテト

X-3 本体価格
チキンオードブル **980円**
3人前 (参考税込 1058円)

オードブル



★ えびフライ・ポテト&ウィンナー・一回いかフライ
ミニアメリカンドッグ・ハンバーグ・シューマイ

X-4 本体価格
オードブル(丸) **980円**
3〜4人前 (参考税込 1058円)



★ パンパンソーモークサーモン
スパイシーミートテリーヌ
鴨スモーク・ローストビーフ・生ハム

X-5 本体価格
パーティーオードブル **980円**
3人前 (参考税込 1058円)



★ ローストビーフ・スモークサーモン
スパイシーミートテリーヌ・鴨スモーク
黒糖ローストポーク・生ハム・ビーフパストラミ

X-6 本体価格
冷製オードブル **1380円**
3〜4人前 (参考税込 1490円)



★ えびフライ・鶏もも唐揚げ・焼き鳥
黄金とろつくね・いか唐揚げ天・一口チキン
海老フリッター・シューマイ

X-7 本体価格
オードブル **1900円**
3〜4人前 (参考税込 2052円)



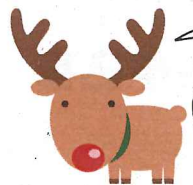
★ フライドチキン・フライドポテト
ポークフランク・あぶり焼チキン

X-8 本体価格
チキン&フランクセットDX **798円**
3人前 (参考税込 861円)



★ フライドチキン・若鶏もも竜田揚げ
ポークフランク

X-9 本体価格
チキン&フランクセット **580円**
3人前 (参考税込 626円)



ご予約は
鮮魚・惣菜担当者まで
お願いします。

ご予約〆切日:12/20(月)まで
お渡し日:12/23(木)~25(土)

お寿司



★ かわいらしい手まり寿司と
海鮮巻を盛り合わせました。

X-10 本体価格
パーティー寿司セット **1280円**
2〜3人前 (参考税込 1382円)



★ サーモン・炙りサーモン・まぐろたたき
いか・玉子焼・寿司えび

X-11 本体価格
得得サーモン握り寿司 **1000円**
2〜3人前 (参考税込 1080円)



★ まぐろ・帆立・ずわいがに・サーモンいくら
うに・いか・寿司えび・穴子・玉子焼

X-12 本体価格
華やかファミリー寿司 **3580円**
40貫 4人前 (参考税込 3866円)

お刺身盛合せ



★ 養殖本まぐろ(赤身)・養殖真鯛
びんちょうまぐろ・養殖ぶり
養殖サーモン・するめいか

X-13 本体価格
刺身盛合せ6点盛 **1490円**
(参考税込 1609円)



★ 養殖本まぐろ(赤身)・養殖かんぱち
養殖真鯛・養殖生サーモン

X-14 本体価格
刺身盛合せ4点盛 **1290円**
(参考税込 1393円)



★ 養殖本まぐろ中トロ・赤身

X-15 本体価格
本まぐろづくし **1290円**
2〜3人前 (参考税込 1393円)



★ めばちまぐろ・養殖真鯛・養殖サーモントラウト
養殖ぶり・いくら・まぐろたたき
玉子焼・蒸しえび

X-16 本体価格
海鮮寿司種セット **1490円**
3人前位 (参考税込 1609円)



★ 大粒のむきえび、ムール貝、いかリング入り。
レンジで加熱するだけで美味しい
アヒージョが楽しめます。

X-17 本体価格
えびとブロッコリーのアヒージョ **359円**
1人前 (参考税込 387円)

商品の内容は
水揚げ状況・市場休日により
予告なく変更になる
場合がございます。
何卒ご了承くださいませ。