

5月の「予約・テイクアウト直売」のお知らせ

いつもご来店を戴き、誠にありがとうございます！！

**初登場！ ハーフ三元豚の塩麴づけ（100g×4枚）。
穏やかな甘みと、麴の効果でビックリするほどに柔らかな肉質。
牛カルビの味噌漬け（450g）とセットで¥3,800-。**

ご予約は5月13日(火)～20日(火)の期間内に、下記メニューから注文品を電話連絡いただくか、この注文票のStep1&2に記入してFaxやメールでご注文ください。 お引渡し日は（詳細は下記）、**5月23日（金）、24日（土）、26日（月）**です。

Step1.ご注文商品の選択【今月のメニューと価格（税込）】

				ご注文数
① ハーフ三元豚の塩麴づけ+和牛カルビ味噌漬け (100g 4枚) (カルビ450g)	合計	850 g	3,800 円	
② 国産牛ヒレ		120 g	1,300 円	
③ 国産牛サーロイン ステーキ		150 g	1,100 円	
④ 国産牛サーロイン ステーキ（肉厚）		300 g	2,200 円	
⑤ 国産豚ロース スライス		320 g	1,100 円	
⑥ 国産豚バラ スライス		320 g	600 円	
⑦ 国産牛の細挽き		500 g	1,250 円	
⑧ 国産牛豚合い挽き(細挽き)		500 g	1,100 円	
⑨ オーストラリア産ラム スライス		500 g	1,000 円	

Step2. ご注文者票とお引渡し日（Fax:0493-24-9929）

名前：	希望お引渡し日時：	
住所：	↓	
電話：	5月23日（金）の11～12時、13～15時の何時？	日
	5月24日（土）の9～11時半までの何時？	時
	5月26日（月）の11～12時、13～15時の何時？	

<ご注文予約要領と受取要領>

【ご予約方法】

- ① Telは、0493-24-4029
- ② faxは、0493-24-9929
- ③ Mailは、mmchokubai@gmail.com

必要事項として「氏名」「住所」「電話番号」「商品名・番号」「個数」「受取日時」をご連絡ください。
※配達をご希望の場合は、お振込み手数料と送料がプラスして必要になりますがお応え致します。

【ご予約期間】は、**5月13日(火)～20日(火)の17時まで**。尚、**お電話は10時～15時（12～13時不在）**の間をお願い致します。又、土日祭日は弊社が休日のため電話注文はお受け出来ません。ファックスやメールでの注文をお願い致します。

【お引取り日時】は、**5月23日（金）、24日（土）、26日（月）の上段記載の時刻の中からご指定**いただければ、商品をご用意して弊社カウンターでお引渡し致します。 ※ 尚、お支払いは現金のみとなります。 ※土曜は9～11時半となります。