

年越しそばのご案内

日頃は、弊社をご愛顧頂きまして、誠にありがとうございます。
ございます。

この1年の感謝を込めて、今年も年越し蕎麦をお届け
致します。

予定数に達し次第締め切りとなりますので、どうぞ
お早めにお申し込み下さいませ。



50セット限定

生そばセット

そばつゆ、薬味(辛味大根)付き

5人分 **5,000円** (税、送料込)

☆人数の増減は可能です

ご注文
締め切り

P3の注文用紙にてFAX、またはメールで
12月20日(木)

商品のお届け

宅配便にて12月31日(月)午前中着
または31日店頭にてお渡し

お支払い

商品到着後、同封の振込用紙にて

※FAXご注文の際は、受注確認を差し上げますので、必ずFAX番号をご記入下さい

生そばのほか、店でお出ししている単品料理も、同送可能です。
P2をご参考に、どうぞ併せてご注文下さいませ。

山里料理とそば ほし

〒325-0301 栃木県那須郡那須町湯本206-839

TEL&FAX 0287-76-1737

<http://sobahoshi.com/>

E-mail sobahoshi@yamasato.plamail.jp

単品料理(全て自家製です)

☆牛肉柔らか煮

牛のすね肉・すじ肉を、甘辛いたれと共に、3日間かけじっくりと蒸し上げました。ボリュームたっぷりです。



☆牡蠣のオイル漬け

三陸産大粒の牡蠣を、醤油でから煎りし、なたね油に漬け込みました。

☆わらび1本漬け

天然のわらびを長いままつゆに漬けました。独特のぬるみは、長いからこそ楽しめます。



☆にしん山椒漬け

会津地方の郷土料理です。本乾身欠きにしんを、山椒の葉と一緒に醤油ベースの汁に漬け込みました、酒の肴にピッタリ。日本酒がすすみます。



☆自家製漬け物(4,5種類)

白菜やかぶ、大根、うりなどをいろいろな漬け方で。地元の野菜のおいしさを味わって頂きたいです。



☆葉わさびお浸し

ツーンとした辛さがたまりません！



☆ゆべし

くり抜いた柚子の中に、クルミ、ごま、蕎麦の実を混ぜた八丁味噌を詰めて、蒸し上げます。それを和紙に包み、軒下に3ヶ月吊して、寒風にあてて完成。柚子と味噌の風味が絶妙！酒の肴に、お茶請けに。



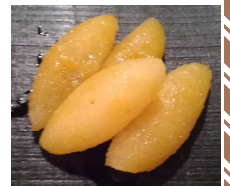
☆蕎麦ビスコッティ

蕎麦の風味が活きた、サクサク素朴な焼き菓子。



☆柚子黄金煮

1/2にカットした柚子の皮を、ことことシロップ煮に。おせちの彩りにも最適です。



☆そば茶

福井県産の香ばしいお茶。ストレートと、当店オリジナルのブレンド茶の2種類です。

注文書

注文日 月 日

商品名	単価	注文数		
		お届け先①	お届け先①	お届け先③
生そばセット 5人分	5,000円			
牛肉柔らか煮	860円			
牡蠣オイル漬け(8~9粒)	750円			
わらび1本漬け(10本位)	640円			
にしん山椒漬け 1枚	540円			
漬け物盛合わせ 3~4種類	600円			
葉わさびお浸し	320円			
柚餅子 ゆべし 1個	1,080円			
そばビスコッティ	430円			
ゆず黄金煮(4つ)	480円			
そば茶ストレート	430円			
そば茶ブレンド	540円			

☆ご注文者様

お名前 _____

ご住所 〒 _____

TEL _____ () _____ FAX _____ () _____

☆お届け先①お名前

ご住所 〒 _____

TEL _____ () _____ FAX _____ () _____

☆お届け先②お名前

ご住所 〒 _____

TEL _____ () _____ FAX _____ () _____

☆お届け先③お名前

ご住所 〒 _____

TEL _____ () _____ FAX _____ () _____