

ラ・メール雅 年末豪華お刺身販売配送

大晦日はラ・メール雅の新鮮なお刺身で締めくくり。年末でも鮮度抜群

予約受付 11月6日(土)～12月10日(金)

限定30個



ブリの2種切り、鯛、あわび、さざえ、赤海老
本マグロ、ウニ、しまあじ、蛸、烏賊、いくら



鯛のあらだきはおかぶと2枚、カマ2枚の1尾分
相当です。パック詰めでのお渡しです。ラ・
メールオリジナル、ヤマニ醤油ミニボトル
150mlを別途200円で販売致します。刺身盛合
わせには醤油は付けておりませんので、各ご家庭
でお好みの醤油をご用意ください。一部刺身の
内容は、時化、天候の関係により変更になる場
合がございます。

おせちの代わりに大晦日の晩酌のお供に！

鮮魚が得意な当店が、大晦日向け刺身盛り合わせを限
定販売致します。新鮮なブリを中心に、あわび、鯛、さざ
え等鮮度抜群のお刺身をお届けいたします。

今回は特別に店舗正面に停泊している、釣りで屈指の
有名船「宝生丸」協力で玄海産の天然ブリを入荷予定！
ぶりは2種類の切り方で、ぶりしゃぶや炙っても楽しめる
薄切り*中央花飾り切りと分厚いぶりのお刺身。

盛り合わせは2～3名盛り。10種類以上の刺身に今回
特別に、当店人気の「鯛のあらだき」をセットにしたお得
なあらだき付きもご用意しました。数量限定です。ご予約
はお早めに！

「特製鯛のあらだき」付きセットやぶりしゃぶも楽しめる」

大晦日向け豪華刺身盛合わせ(2～3名盛り)

特製あらだき付きセット **6,500円(税込)**

刺身盛合わせ(単品) **5,800円(税込)**

ヤマニオリジナル刺身醤油(120ml) 200円(税込)

送料 500円(税込)

(この商品の配送日、お渡し日は12月31日のみです)

ご注文方法はお電話、FAX、メールにて受付します。下記の項目をお伝え、ご記載ください。

送料は個数ではなく、箇所数×500円、配送のお支払い方法は現金のみとさせていただきます

お名前

ご住所(送付先)

ご連絡先

ご注文内容 特製あらだき付きセット 個 お刺身単品 個 オリジナル醤油 個

引き渡し方法 店舗引き渡し 11:00～15:00にご来店ください (ご来店予定時間)

配送時間 ①10時～12時 ②12時～14時 ③14時～16時

合計金額

*配送は当店から約15キロ圏内(車で30分程度)までの市内とさせていただきます。ルートを設定して複数配送致しますので配送時間
内の在宅協力をお願い致します。配送後の保管は10℃以下(要冷蔵)当日以内にお召し上がりください。

☎(0120)-81-2989 Fax(093)-381-5528 (mail) info@lamer-miyabi.com