

大晦日は蕎麦職人が打つ 年越しそばを当日打ち立て 限定 100食

お持ち帰り用生そば 1人前 820円 (税込)



枕崎産の鰹の本節、屋久島産のサバ節、高知県産の宗田節の天然素材を使用したおつゆ付き。プロの味をご家庭で味わえる、ゆで方のレシピも付いています。

ご予約のお客さまには店頭にて、ネギ、生わさび詰め放題
生花のプレゼントもごさいます。

<年越しそばと一緒に>



そば屋の玉子焼き 540円
天然だし使用、ひとつ、ひとつ
丁寧に焼き上げます。



天ぷら盛り合わせ 1480円
天然えびの天ぷら2本
野菜の天ぷら5点



二八そばと名古屋めし **愛知家**

ご予約はこちらまで→ **048-866-2727**

南区辻2-26-2 六辻交差点 旧中仙道 わらび方面100m 駐車場4台

営業時間 午前11時~午後10時半 (ラストオーダー10時)

定休日毎週月曜日 祭日の場合火曜日愛知家ホームページ <http://www.aichiya.in/>

裏もあります→

年越しそば ご予約承ります

この用紙はFAX注文用紙としてもご利用いただけます



FAX番号 048-866-4545

24時間注文OK

お品物	数量	お値段
お持ち帰り用生そば 1人前	個	820円
天然えびの天ぷら	本	620円
お持ち帰り用玉子焼き	個	540円
天ぷらの盛り合せ (天然えび2本野菜5点)	個	1,480円
特天ぷら盛り合せ (天然えび3本イカ2本野菜12点)	個	1,850円

※価格は税込みです

計 _____ 点 _____ 円

時頃のご来店

愛知家の年越しそば」発送いたします。

配送は生そばのみとさせていただきます。配送料 930円 + クール便 350円

6000円以上から **送料無料** 別途代引き手数料 250円 手数料不要の郵便振込も有

お名前 _____

ご住所 _____

電話番号 _____

FAXでのご注文の場合必ず48時間以内に確認のご連絡を致します

大晦日の出前は12月29日(木)受付終了。完全予約とさせていただきます

二八そばと名古屋めし **愛知家** 048-866-2727

新年は4日(水)から営業します