

# 大晦日はそば職人が打つ 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 880円(税込)**



枕崎産の鯉の本節、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  
お正月にいかがでしょうか、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 580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	880円
天然えびの天ぷら	本	780円
お持ち帰り用玉子焼き	個	580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4本野菜10点)	個	2,680円

※価格は税込です

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 980円+クール便 350円

**6,000円以上から 送料無料** 代引きでも承ります。手数料 260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(土)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(金)から営業します**