

平成最後の
年末年始のパーティに

ピュアフル松山の

オードブル

ご予約承り中

伝統を守りながら、
幅広い年代の方に
喜んでいただけるよう
アレンジしたオードブルは、
毎年ご好評いただいております。

料理長/原 雅雄

オードブル **2**段 **15,000**円(税込)

180個
限定

式の段

- 紅白蒲鉾
- ホワイトサラダ
- イクラ醤油漬け
- 田作り
- 鎌尻布巻き
- たたき牛蒡
- 伊達巻
- 栗きんとん
- 黒豆
- かつおクミ
- 紅白なます
- サーモンマリネ
- オニオン甘酢
- 鳥賊松笠雲丹焼き

- 合鴨パストラミ
- 氷頭なます
- 鶏南蛮漬け
- 蛤バジル
- なた豆の花
- 鶴かまぼこ

売の段

- ミニッツチーズサブ
- 牡蠣グラタン
- 海鮮海老サラダ
- スモークチキン
- レーズン&パン
- かに爪アーモンド
- 海老チリソース
- 海老鹿の子揚げ
- 蒸し鶏中華クラゲ
- 海老カダイフ揚げ
- 干し柿ホワイトチョコ

限定
50個

年越し
鴨鍋セット

そば
入り

2人盛 **3,300**円(税込)

鴨肉/白菜/白葱/笹ガキ牛蒡/豆腐/水菜
エノキ/梅人参/日本そば/特製出汁付

3~4
人数

31
品

9
寸

ご予約・お問い合わせは

089-945-6011

受付時間 8:30~19:00 営業時間 8:30~21:00

ピュアフル松山
勤労会館

〒790-0066 松山市宮田町132(JR松山駅より徒歩3分)
FAX 089-931-0285

ご予約受付 12月25日(火)まで

受付印

お渡し日時 12月29日(土)~31日(月)
10時~15時

ピュアフル松山オードブル料理注文書

数に限りがありますので、ご予約はお早めに 受付日:平成 年 月 日

オードブル二段 (27cm八角) 3~4人前	180個限定	15,000円(税込)	個	円
巻き寿司 (太巻き穴子入り) 1本		450円(税込)	個	円
年越し鴨鍋セット (そば入り) 2人盛		3,300円(税込)	個	円
合計				円

お持ち帰り希望日 12/29(土) ・ 12/30(日) ・ 12/31(月) ※鴨鍋セットは12/31のみの販売です

お持ち帰り時間 AM ・ PM :

住 所

お名前

TEL () -

※季節商品につき、料理内容・盛付けが一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。