

ご予約注文書

北陸自動車道
賤ヶ岳サービスエリア(下り線)

ご予約最終・キャンセル最終メ切:受け取り日の**5日前**
お渡しまでの流れ:①お電話にてお申し込みを承ります。

- ②裏面に必要事項を記入の上、賤ヶ岳サービスエリア(下り線)までFAXをお願いいたします。
- ③当日売店レジにてお会計の後、お渡しとなります。

※尚、繁忙期につきましては、工場製造の都合上ご注文をお受けできない期間がございます。

◆年末年始:12月18日～1月8日 ◆GW:4月20日～5月10日 ◆お盆:7月27日～8月17日
◆秋の紅葉シーズン:11月5日～11月25日

京の加悦寿司 京都丹後・与謝野町より契約栽培米を使用したお寿司をお届けします。

1	鯖寿司 1,680円	個	円
2	焼鯖寿司 1,380円	個	円
3	柿の葉寿司 (三種詰合せ) 1,480円	個	円
4	柿の葉寿司 (鯖/サーモン/鯛) 1,250円	個	円
5	柿の葉寿司 鯖(三個) 480円	個	円
6	柿の葉寿司 サーモン(三個) 500円	個	円
総計			総額
		個	円

会社名 _____ さま 賤ヶ岳SA(下り線)到着予定日・時刻
_____ 月 _____ 日 _____ 時頃
団体名 _____ さま 携帯電話番号 _____
申込者名 _____ さま _____

以下の確認事項をご確認のうえ、
同意の場合は☑をお願いいたします。

- ①当日のお支払いとなります(現金・クレジット可)
- ②キャンセル締切>受け取りの5日前まで

※締切後のキャンセルに関して

日数に応じてキャンセル料がかかる場合がございます。

同意する

お寿司一覧



京の鯖寿司

¥ 1,680 (税込)

肉厚で上質な脂がのった九州産鯖を使用しています

内容量	1本 (8貫)
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さば
JANコード	4529141003221



焼鯖寿司

¥ 1,380 (税込)

脂がのった鯖を特製の醤油ダレに漬込み焼き上げています

内容量	1本 (7貫)
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さば・大豆
JANコード	4529141003207



柿の葉寿司 (3種 詰合せ)

¥ 1,480 (税込)

鯖4個、サーモン2個、真鯛2個の計8個入り
3種の味が楽しめます
一枚一枚丁寧に手巻きをしています

内容量	8個 (鯖4コ・サーモン2コ・鯛2コ)
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さば・さけ
JANコード	4529141003252



柿の葉寿司 (鯖・サーモン・鯛)

¥ 1,250 (税込)

鯖2個、サーモン2個、真鯛2個の計6個入り
3種の味が楽しめます
一枚一枚丁寧に手巻きをしています

内容量	6個 (鯖2コ・サーモン2コ・鯛2コ)
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さば・さけ
JANコード	4529141003269



柿の葉寿司 鯖 (3個)

¥ 480 (税込)

国産鯖使用 3個入り
一枚一枚丁寧に手巻きをしています

内容量	3個
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さば
JANコード	4529141003238



柿の葉寿司 サーモン (3個)

¥ 500 (税込)

人気のサーモントラウト使用 3個入り
一枚一枚丁寧に手巻きをしています

内容量	3個
消費期限	製造日を含む3日目の23時
保管温度	常温 25℃以下
アレルギー	小麦・さけ
JANコード	4529141003245

1
2
3
4
5
6