

太助寿司本店 お引き取り専用注文書

受付:	チェック:	HP: http://tasukezushi.net/	*その他、本日のオススメ品もあります。
お客様名: 様			
お電話番号:			
受取日	月	日	()
午前・午後	時	分	お引き取り

(ファックス送信後は必ず電話をお願いします。)

ファックス:873-2398

電話:873-6975

白皿<108円>	サビ入り	サビ抜き
まぐろ		
えんがわ		
サーモン		
甘えび		
むしえび		
えびマヨ		
えび明太マヨ		
赤貝		
つぶ貝		
つぶひも		
赤西貝		
たこ		
いか		
いか軟骨		
いかげそ		
やりいか姿		
しめさば		
いわし		
数の子		
あなご		
炙り げそマヨ		
炙り サーモン		
炙り サーモンマヨ		
炙り サーモン明太		
炙り えびマヨ		
炙り えび明太マヨ		
炙り 玉子マヨ		

白皿<108円>	サビ入り	サビ抜き
ネギトロ		
カニミソ		
ししやもっこ		
シーチキン		
海鮮サラダ		
いか納豆		
ネギトロ納豆		
マグロ ユッケ		
サーモンユッケ		
エンガワユッケ		
玉子		
いなり		
カモロース		
ハンバーグ		
キッズ3貫		
鉄火巻		
かつば巻		
納豆巻		
玉子巻		
梅しそ巻		
かんぴょう巻		
しそ明太巻		
サバうら巻		
サーモンうら巻		

黒皿<184円>	サビ入り	サビ抜き
ネギトロ巻		
うに		
いくら(マスコ)		
ほたて		
トロサーモン		
炙りトロサーモンマヨ		
炙りえんがわ		
ユッケ 3貫		
玉子 3貫		
サーモン 3貫		
炙り 3貫		
貝 3貫		
いか 3貫		
赤皿<292円>	サビ入り	サビ抜き
真鯛		
金皿<389円>	サビ入り	サビ抜き
生えび		
ずわいがに		
肉厚むしえび		
えび3貫		
<389円> 2貫	サビ入り	サビ抜き
本まぐろ 赤身		
<476円> 2貫	サビ入り	サビ抜き
本まぐろ 中トロ		
<584円> 2貫	サビ入り	サビ抜き
本まぐろ 大トロ		

白皿 108円	青皿 140円	黒皿 184円	緑皿 238円	赤皿 292円	金皿 389円	合計
皿	皿	皿	皿	皿	皿	皿