

▼ご依頼人情報記入欄

お名前(フリガナ):	お電話番号
ご住所	
〒 □□□□ - □□□□□□	

▼お届け先情報記入欄

お名前(フリガナ):	お電話番号
ご住所	
〒 □□□□ - □□□□□□	

▼ご希望の商品と数量を選択下さい

商品番号	商品名	価格	数量
A29-200110	ビストロリオン おせちリヨネーズ (全22品 大人3~4名様分)	28,000円	
	※メニュー内容は3枚目に記載		
送料は当店負担です！		合計(当店記入)	円

▼お支払方法をご選択下さい。(○にチェックしてください。)

お支払方法	<input type="checkbox"/> (1)銀行振込 <input type="checkbox"/> (2)郵便振込
お振込先口座	
(1)銀行振込 三菱東京UFJ銀行 渋谷支店 普通口座 4102518 株式会社スカイブリッジ [カ)スカイブリッジ]	
(2)郵便振込 記号:10100 番号:92198111 株式会社スカイブリッジ [カ)スカイブリッジ]	
お支払の際のご注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・商品の発送はご入金確認後となります。 ・お振込はご注文者ご本人様の御名前でお願います。名義人が違う場合には 必ずご連絡ください。 	

▼御注文のご確認方法をご選択下さい。(○にチェックしてください。)

ご確認方法	<input type="checkbox"/> (1)FAX <input type="checkbox"/> (2)メール <input type="checkbox"/> (3)お電話
御連絡先記入欄	

▼その他配送のご指定、ご要望等ございましたら記入下さい。

--

以上となります。御注文有難う御座いました！！

<p>12/31(土)お届けとなります。※日時指定不可 商品の到着まで今しばらくお待ち下さいませ。 尚、お電話での御注文、ご不明点やご質問などございましたら下記までお気軽にお電話下さい。</p>
--

▼ご依頼人情報記入欄

フリガナ お名前		お電話番号	
ご住所			

▼御届け先情報記入欄(商品番号は1枚目の注文用紙を参照下さい。)

フリガナ お名前	商品番号	数量	熨斗(のし)
ご住所	〒 電話番号: _____		不要 お歳暮・御年賀 御礼・内祝・御祝 その他()
フリガナ お名前	商品番号	数量	熨斗(のし)
ご住所	〒 電話番号: _____		不要 お歳暮・御年賀 御礼・内祝・御祝 その他()
フリガナ お名前	商品番号	数量	熨斗(のし)
ご住所	〒 電話番号: _____		不要 お歳暮・御年賀 御礼・内祝・御祝 その他()
フリガナ お名前	商品番号	数量	熨斗(のし)
ご住所	〒 電話番号: _____		不要 お歳暮・御年賀 御礼・内祝・御祝 その他()
フリガナ お名前	商品番号	数量	熨斗(のし)
ご住所	〒 電話番号: _____		不要 お歳暮・御年賀 御礼・内祝・御祝 その他()

▼お支払方法をご選択下さい。(□にチェックしてください。)

お支払方法	<input type="checkbox"/> (1)銀行振込	<input type="checkbox"/> (2)郵便振込
お振込先口座	(1)銀行振込 三菱東京UFJ銀行 渋谷支店 普通口座 4102518 株式会社スカイブリッジ [カ]スカイブリッジ (2)郵便振込 記号:10100 番号:92198111 株式会社スカイブリッジ [カ]スカイブリッジ	
お支払の際のご注意事項	<ul style="list-style-type: none"> 商品の発送はご入金確認後となります。 お振込はご注文者ご本人様の御名前をお願いします。名義人が違う場合には 必ずご連絡ください。 	

▼御注文のご確認方法をご選択下さい。(□にチェックしてください。)

ご確認方法	<input type="checkbox"/> (1)FAX	<input type="checkbox"/> (2)メール	<input type="checkbox"/> (3)お電話
御連絡先記入欄			

▼その他ご意見、ご要望等ございましたら記入下さい。

--

以上となります。御注文有難う御座いました！！

商品の到着まで今しばらくお待ち下さいませ。

尚、お電話での御注文、ご不明点やご質問などございましたら下記までお気軽にお電話下さい。

【お問合せ先】TEL:03-5534-8018 MAIL:info@cook3.com

お電話受付時間:平日10:00~19:00

【ビストロリヨン おせちリヨネーズ メニュー(全22品)】

1. 能登産根菜類と加賀蓮根のピクルス&オリーブ
2. 奥出雲産蕎麦の実のサラダ
3. 安納芋のクロケット
4. ホタテと牡蠣の軽いスモークアンサンブル
5. リヨン特製ポークリエット(柔らかくなった豚肉をほぐしてペースト状にしたもの)
6. ニューカレドニア産“天使の海老”奥出雲ヤマタノオロチ赤唐辛子のソース
7. アルザスの郷土料理「豚肉のゼリー寄せ」「フロマージュ・ド・テット」
8. 彩り野菜のマリネ
9. 富山の逸品イカの黒作りと黒豆のアンサンブル
10. 世界遺産「白神山地のアワビ茸」のマリネ
11. 奥出雲牛のローストビーフ
12. 蛤のマリニエール
13. 秋冬野菜のラタトゥイユ
14. フランスの田舎風パテ・ド・カンパーニュ
15. アルザス地方の伝統料理“キッシュダルザス”
16. 北秋田産「桃豚」の角煮
17. 大山鶏のフォアグラ入りガランティーマヌ 奥出雲のヤマタノオロチグリーンスパイス
18. タラのブランダード(柔らかくほぐし、オリーブ油とともにペースト状に練り上げたもの)
19. セルヴェル・ド・カニユ(自家製フレンチチーズ)
20. 甘酸っぱいリンゴのタルト
21. 世界遺産石見は匹見産ほおずきのコンポート
22. パン

※上記メニューは食材の仕入れ状況により変更される場合がございます。

ご不明な点がございましたらお気軽にお電話下さいませ。

【お問合せ先】TEL:03-5534-8018 MAIL:info@cook3.com
お電話受付時間:平日10:00~19:00