

万葉グルメお届け便!

相生名産の粒ぞろいの「牡蠣」と「柚子」をセットにした万葉オリジナルグルメ!

兵庫県相生産 極上生牡蠣

我が家で楽しめる!
ぷり旨牡蠣!

送料込み(クール便)

消費税込み

A

豪華冬の味覚!

『相生牡蠣満喫!』鍋出汁、他フルセット

殻付2kg

剥身500g

-セット内容-

¥6,600/税込

- ・殻付き牡蠣2kg
- ・ゆず味噌鍋出汁350ml
- ・牡蠣剥き身500g
- ・ゆずポン酢200ml
- ・冊子
- ・牡蠣専用ナイフ付!

オプション
相生名産
柚子使用!

香り豊かな柚子の風味と味わい!
オリジナル「ポン酢」&「鍋出汁」

B

相生牡蠣2kg!

¥3,700/税込

-セット内容-

- ・殻付き牡蠣2kg
- ・冊子

E

F

★ゆずポン酢
200ml
¥650/税込

★ゆず味噌鍋出汁
350ml
¥600/税込

※1つに対して1,000mlの水で割ってご利用下さい。

G

牡蠣専用ナイフ

お持ちでないご家庭は
1つあると便利です。

¥300/税込

C

相生牡蠣3kg!

¥4,600/税込

-セット内容-

- ・殻付き牡蠣3kg
- ・冊子

D

相生牡蠣5kg!

¥6,800/税込

-セット内容-

- ・殻付き牡蠣5kg
- ・冊子

~お知らせ~

お好みのセット
もご用意します。
スタッフに気軽に
お申し付け下さい。

活生牡蠣

真水を一切使用しない、浜中水産のブランド
牡蠣「こだわりの活生かき」。味・形・大きさを、
全てにこだわった特別な高級生牡蠣です。

創業より五十年

浜中水産伝統の牡蠣漁

室町時代から続いている牡蠣の養殖。
浜中水産は、先祖代々受け継がれた
伝統の牡蠣漁を守り続けています。

牡蠣生産の老舗・相生「浜中水産」より直送! 浜中水産では牡蠣をひとつひとつ厳選し大粒ばかりを取り揃えて出荷しています。剥き身は注文を受けた後ひとつひとつ丁寧に剥いていきますので新鮮、また紫外線で海水を滅菌し牡蠣の中の菌を排出、安全でおいしい牡蠣をお届けしています。



絶景とグルメの宿
HOTEL

万葉岬

ご予約
お問合せ

相生市相生字金ヶ崎5321 【注文期間】2020年3月末迄

☎.0791-22-1413

万葉グルメお届け便〈FAX申込み用紙〉

FAX申込み先 .0791-22-3292

※ご予約は、【お届け日】の5日前迄の午前中になります。
（店頭引き取りの場合は、【引き取り日】の3日前の午前中迄）

消費税込み

送料込み（クール便）

NO	ご注文商品	価格 / 税込	数量
A	豪華冬の味覚！『相生牡蠣満喫！』フルセット [セット内容]・殻付き牡蠣2kg・牡蠣剥き身500g ・ゆず味噌鍋出汁350ml・ゆずポン酢200ml・冊子・牡蠣専用ナイフ	¥6,600	
B	相生牡蠣2kg! [セット内容]・殻付き牡蠣2kg・冊子	¥3,700	
C	相生牡蠣3kg! [セット内容]・殻付き牡蠣3kg・冊子	¥4,600	
D	相生牡蠣5kg! [セット内容]・殻付き牡蠣5kg・冊子	¥6,800	
E	ゆずポン酢200ml	¥650	
F	ゆず味噌鍋出汁350ml	¥600	
G	牡蠣専用ナイフ	¥300	
		合計金額	
H	お好み セット 注文! 殻付き牡蠣(1kg) 個 + 牡蠣剥き身(500g) 個 + ゆず味噌鍋出汁 個 + ゆずポン酢 本 + 牡蠣ナイフ 本	お好みセットの合計金額は、 内容を確認後に、お電話 させていただきます。	
お支払い方法		☐ 店頭にて支払い ☐ 銀行振込 振込予定日 月 日()	【銀行振込先】 みなと銀行 姫路支店 (当座) 1241529 カ) セイコウクラブ
お渡し方法		☐ 店頭にて受取り下記①へ ☐ 配送(クール便)	※お届け先がご注文者様 と異なる場合は下記②へ

★ご注文者様	ご住所	必須	〒 - 都道府県 市町村
	お名前	必須	ふりがな
	電話番号	必須	- -

① ★お引き取りのお客様へ

お引き取り店舗	HOTEL万葉岬		
お引き取り日時	月 日()	11:00～13:00・13:00～15:00・15:00～18:00	

② ★配送にてお届けのお客様で、注文者様と異なる際は下記に明記下さい。

お届け先住所	必須	〒 - 都道府県 市町村
お名前	必須	ふりがな
電話番号	必須	- -

※離島（一部）に発送の際は、
別途送料がかかります。
※ご予約の際、内容確認の為に、
お電話をさせて頂く場合がございます。

お電話によるお申込み .0791-22-1413 9:00～20:00