

いどくのお盆 ぶちそう

ご予約 承り中

メニュー

商品番号 **1** **数量限定**

おつまみ セット

約3~4人前
直径 約35cm

本体価格 **3,980円**
(税込価格 **4,299円**)

※小袋のソースは付属になりません。

骨付きフランク、エビチリ、紅茶鴨パストラミ、フライドチキンフィレ、大葉チーズ電田揚、肉団子、焼売、エビフライ、エビ唐揚げ、ピリ辛砂肝、かに甲羅グラタン、いか炙り焼き、焼き鳥、玉子焼
【特定原材料：えび・かに・小麦・卵・乳】

定番メニューを中心に盛り込んだ
少人数向けのオードブルです。



商品番号 **2** **予約限定**

おつまみ オードブル

約4~5人前
直径 約44cm

本体価格 **6,980円**
(税込価格 **7,539円**)

※小袋のソースは付属になりません。

かに爪焼売、エビチリ、炙り焼きチキン、エビ唐揚げ、骨付きフランク、ポロニアソーセージ、肉団子、錦糸焼売、エビフライ、かに甲羅グラタン、焼き鳥、いか炙り焼き、サーモンマリネ、玉子焼、大葉チーズ電田揚、オーロラカスタード包みもち
【特定原材料：えび・かに・小麦・卵・乳】

和洋・中の食材をバランスよく
盛り込み、バラエティに富んだ
ファミリー向けのオードブルです。



商品番号 **3** **数量限定**

握り盛り合わせ (福寿)

50貫・約5人前
わさび抜き

約45.5cm×約31cm

本体価格 **9,800円**
(税込価格 **10,584円**)

本舗大トロ、パチマグロ、アトランティックサーモン、エンガワ、ウニ、イクラ、湯引き真鯛、蒸しエビ、ズワイガニ、ムラサキイカ
【特定原材料：えび・かに・小麦】

本舗大トロやズワイガニ、
ウニ、イクラを盛り合わせた
ご馳走握り盛り合わせ。



商品番号 **4** **数量限定**

握り盛り合わせ (飛翔)

40貫・約4人前
わさび抜き

約33.5cm×約33.5cm

本体価格 **5,980円**
(税込価格 **6,459円**)

パチマグロ、蒸しエビ、ツブ、ウニ、イクラ、アトランティックサーモン、プリマサ、赤エビ
【特定原材料：えび・小麦】

マグロとサーモンがたっぷり入った
ご馳走握り盛り合わせ。



商品番号 **5** **数量限定**

お刺身 盛り合わせ (10点盛り)

約3~4人前
約34cm×約24cm

本体価格 **4,980円**
(税込価格 **5,379円**)

【特定原材料：えび】

人気の海鮮ネタが勢ぞろい!
おもてなしの一品に

養殖本まぐろ(解凍)、ぶり(養殖)、アトランティックサーモン(養殖)、真鯛(養殖)、甘えび(解凍)、平目(解凍)、銀鮭(養殖・解凍)、ホタテ貝(解凍)、炙りマツイカ(解凍)



商品番号 **6** **数量限定**

お刺身 盛り合わせ (12点盛り)

約4~5人前
約38cm×約26cm

本体価格 **5,980円**
(税込価格 **6,459円**)

【特定原材料：えび】

人気の海鮮ネタが勢ぞろい!
おもてなしの一品に

養殖本まぐろ(解凍)、ぶり(養殖)、アトランティックサーモン(養殖)、真鯛(養殖)、平目(解凍)、養殖本まぐろ中トロ(解凍)、ホタテ貝(解凍)、銀鮭(養殖・解凍)、ツブ貝(解凍)、赤貝(解凍)、甘えび(解凍)、炙りマツイカ(解凍)



※写真はすべてイメージです。

ご予約 承り期間 **8/3** まで

お引渡し 期間 **8/11** 火 ~ **14** 金

オードブルは **WEB** からも ご予約 できます!

いどくオンラインショップ で検索

お引渡し、店舗でのご予約はサービスカウンターにて承ります。 ※締切日以降のキャンセルは承っておりません。 ※締切日前に予約の承りを終了する場合がございますので、お早めにお求めください。 ※入荷状況により内容の変更がある場合がございます。予めご了承ください。 ITOKU