



# 仲夏の 詰合せ 7,020 円 税込 送料別

**お届け可能日  
お申込期間**

**7/16日** までの **土** または **日曜日**  
お申し込み受付期限：7/13 **木** まで

商品に別途、クール便使用送料を頂戴いたします。  
お料理は到着後、箱から取り出し、冷蔵庫にて保管の上、  
所定の消費期限内にお召し上がりください。  
ご家庭にて、温め等の簡単な調理をしてお召し上がりいただけます。

**詰合せ内容**

- 鱧茶漬け ..... 1袋 (4切入り)
- 鮎一夜干し ..... 2袋 (1枚入り)
- 夏野菜の海老そばろ餡かけ .. 2袋 (そばろ餡)  
(小芋/南瓜/冬瓜/賀茂茄子) 各1袋
- 消費期限：到着より2～3日以内
- 湯せん or 電子レンジ調理 冷蔵

## 「詰合せ」とご一緒に “もう一品”

オプション商品

「詰合せ」ご注文のお客様に、追加でご注文いただけるお料理です。  
オプションのお料理のみのご注文はお受けいたしかねますのでご了承くださいませ。



**生麩田楽 1,500 円**

生麩 6 個入り / 田楽味噌 付き  
消費期限：到着より冷蔵にて 3 日  
湯せん + オープントースター調理 冷蔵  
焼麩 (6 個入り) のみ 600 円にて販売可



**鯖西京焼き 1,200 円**

鯖 1 切れ  
消費期限：到着より冷蔵にて 3 日  
湯せん or 電子レンジ調理 冷蔵



**豚の角煮 1,500 円**

角煮 3 切れ  
消費期限：到着より冷蔵にて 3 日  
湯せん or 電子レンジ調理 冷蔵



〔出逢ひ茶屋 おせん〕

**営業時間**  
12:00 ~ 14:00  
17:00 ~ 23:00

**定休日 / 水曜日**

ご予約・お問合せ

TEL/FAX **075-231-1313**  
〒604-8023  
京都市中京区蛸薬師通木屋町西入る  
メール [osen.kyoto@gmail.com](mailto:osen.kyoto@gmail.com)  
インスタグラム @osen\_kyoto



# お申込書

## お申込み方法

- 店頭受付
- FAX 075-231-1313
- 注文フォーム <https://onl.bz/TMu4SaK>
- メール\* [osen.kyoto@gmail.com](mailto:osen.kyoto@gmail.com)

## お支払方法

- 店頭支払 現金またはクレジットカード
- 銀行振込 請求書を商品に同封いたします。

\*メールでのお申し込みは、本文に

**ご注文商品・個数、お届け先（ご住所・お名前・お電話番号）、配達希望日時、お支払方法** をご記入のうえ、お申し込みください。

記入済み申込書を撮影したものを添付いただいても大丈夫です。

2営業日以内に担当者より折り返し、ご注文受付のご連絡を差し上げます。

ご注文内容	詰合せ 7,020円 (送料別)	個	オプション商品	生麩田楽 1,500円	個
				焼麩のみ 600円	個
				鱈西京焼き 1,200円	個
				豚の角煮 1,500円	個
お申込み者様	ご住所 〒				
	お名前 _____				
	お電話番号 - - - - -				
配達希望日	____月 ____日 (____) <b>7/16 までの土または日曜日でご指定ください</b>				
	希望時間帯： ① 午前中 ② 14-16時 ③ 16-18時 ④ 18-20時 ⑤ 19-21時				
お支払方法		① 店頭支払 ② 銀行振込（後払い）			

↓ お申込者様と異なる場合に記入ください。

お届け先	ご住所 〒				
	お名前 _____				
	お電話番号 - - - - -				

店舗担当者よりご注文受付の連絡がない場合は、お手数ですが、お電話にてご連絡  
くださいますようお願い申し上げます。 TEL：075-231-1313