

毎年ご好評の

食堂おせち

今年は装い新たに
内容を充実させました
まごころ込めて丁寧
にお作り致します
新年のお祝いの席に
ぜひご利用下さい

さがみはら 陽光台食堂

店主

新作

さがみはら 陽光台食堂

おせち

早期ご予約でいずれか進呈

特典A 華色うどん 三人前

特典B 宅配料300円引き

※11月30日(水)まで



数量
限定

ご予約は店舗へ直接ご来店、
またはお電話、FAXにて承ります。

【ご来店・FAXにてご予約】

ご予約申込書の ☐ 太枠内をご記入いただき、
ご来店の場合は直接店舗へ、FAXの場合は下記番号へ送信ください。

【電話でご予約】

店舗営業時間内に、お電話にてご注文ください。

さがみはら 陽光台食堂

TEL/FAX **042-776-0090**

〒252-0226 神奈川県相模原市中央区陽光台 2-15-8 [営業時間 11:00～23:00]

ご予約申込書（お客様控え）

お名前：

受取方法

☐ ご来店 ☐ 12/30（金） _____ 時頃
☐ 12/31（土） _____ 時頃
☐ 宅配 ☐ 12/31（土） _____ 時頃

ご注文内容	商品名	価格（税込）	数量	小計
	おせち「なごみ」	3,780 円		
	おせち「だんらん」	6,264 円		
	おせち「おもてなし」	9,504 円		
	おせち「ことぶき」	15,984 円		
	たらばがに（ご来店受取りのみ）	5,400 円		
	信州新そば（ご来店受取りのみ）	2,160 円		
	煮物盛合せ（ご来店受取りのみ）	1,080 円		
	宅配料（おせち1件2個まで）	972 円		
	宅配料（特典B利用時）	648 円		
	代引手数料（1万円未満）	324 円		
	代引手数料（1万円以上～3万円未満）	432 円		
	合計金額			

早期ご予約特典 ☐ 《A》華色うどん ☐ 《B》宅配料300円引き

代金受取：	月	日	☐ 代済み	☐ お渡時
MEMO				

※ご記入いただいた個人情報は、商品の予約・お渡しおよび関連するお問合せに使用させていただきます

ご予約申込書

（フリガナ）

お名前：

お電話：

FAX：

〒

-

ご住所：

受取方法

☑をつけてください

☐ ご来店 ☐ 12/30（金） _____ 時頃
< お受取り可能時間 10:00～22:00 >
☐ 12/31（土） _____ 時頃
< お受取り可能時間 10:00～18:00 >
☐ 宅配 ☐ 12/31（土） _____ 時頃

※宅配の場合は12/31のみとなります（別途宅配料がかかります） ※交通事情等によりご希望時間に添えない場合もございます

●宅配をご希望で、お届け先が上記と異なる場合は下記へお届け先の情報をご記入ください

（フリガナ）

お名前：

お電話：

〒

-

ご住所：

ご注文内容	商品名	価格（税込）	数量	小計
	おせち「なごみ」	3,780 円		
	おせち「だんらん」	6,264 円		
	おせち「おもてなし」	9,504 円		
	おせち「ことぶき」	15,984 円		
	たらばがに（ご来店受取りのみ）	5,400 円		
	信州新そば（ご来店受取りのみ）	2,160 円		
	煮物盛合せ（ご来店受取りのみ）	1,080 円		
	宅配料（おせち1件2個まで）	972 円		
	宅配料（特典B利用時）	648 円		
	代引手数料（1万円未満）	324 円		
	代引手数料（1万円以上～3万円未満）	432 円		
	合計金額			

早期ご予約特典 ☐ 《A》華色うどん ☐ 《B》宅配料300円引き

いずれかに☑をつけてください

※11/30(水)までにご予約いただいた方に限ります

店舗用	受付者：	受付番号：
	代金受取：	月 日 ☐ 代済み ☐ お渡時
	MEMO	



ことぶき

一流シェフ
監修

フレンチシェフ 村上元彦 監修 《和洋折衷おせち》

ことぶき 三段重 14,800円 税込 15,984円

<36品目/3~4名様用> 天然白木6.5寸重箱(20.3cm角)



36
品目

3~4名様用

一の重 ロブスター黄金焼・サーロインローストビーフ・赤黄パプリカマリネ
蟹とクリームパイ包み・鶏ペーコンミートローフ・サワークラフト
豚肩ロースチャーシュー・豚肉と胡桃パティセージ風味

二の重 黒豆・手毬餅・新海老手毬寿司・あしらいそら豆・豊卵ふくさ
牛肉ごぼう巻・京風なます・さより京風巻・ローズサーモンスモーク
栗きんとん・にしん昆布巻・風味あんず・荀旨煮・椎茸旨煮・梅人參
絹さや・杉板包み

三の重 若鶏明太ロール・花餅手毬・鰯の旨煮・サーモンマリネ・田作り・数の子
いくら醤油漬・海老芝煮・蛸のバジルソース・伊達巻・ぶり照焼



フレンチシェフ 村上 元彦

有名ホテル総料理長を歴任
世界料理オリンピック銅メダル、その他料理コンテストにて
受賞歴多数、氷彫刻TVチャンピオン出演等



おもてなし

陽光台食堂
特製

陽光台食堂 特製

おもてなし 二段重 8,800円 税込 9,504円

<24品目/3~4名様用> 7寸重箱(21.7cm角)



24
品目

3~4名様用

一の重 紅白蒲鉾・たこ蒸し焼・えび入り湯葉巻・いか松笠白焼・牛肉ごぼう巻
栗きんとん・祝い海老・ぶり照焼・ほたて旨煮・いくら醤油漬

二の重 伊達巻・チキン三色巻・海老とウニのテリーヌ・蓮根梅肉和え
紅白なます・金時甘露煮レモン風味・ふき煮・ピリ辛茼蒿・ふっくら黒豆
田作り・天然子持ち昆布・昆布巻・ローズサーモンスモーク・筑前煮

ご予約はお電話、FAX、
または店舗へ直接
ご来店にて承ります。

< 詳しくは裏面をご覧ください >



1,000円 税込 1,080円 (2~3人前)

煮物盛合せ

六角里芋・蓮根・椎茸・人參
高野豆腐・ふき・茼蒿・荀



2,000円 税込 2,160円 (3人前)

信州新そば

年越しそば

〈海老天ぶら六尾・つゆ付〉



5,000円 税込 5,400円 (800グラム)

なごみ

陽光台食堂
特製

陽光台食堂 特製

なごみ 一段重 3,500円 税込 3,780円

<17品目/2名様用> 7寸重箱(21.7cm角)



17
品目

2名様用

伊達巻・紅白蒲鉾・チキン三色巻・栗きんとん・金時甘露煮レモン風味
ふき煮・ピリ辛茼蒿・蓮根梅肉和え・紅白なます・祝い海老・荀土佐煮
田作り・昆布巻・ふっくら黒豆・筑前煮・数の子・たこ蒸し焼

おせちと
ご一緒に。

※ご来店受取りのみ(宅配不可)

ボイル
たらばかに
〈一肩〉

11月30日(水)までのご予約で『早期ご予約特典』

《特典A》「華色うどん」プレゼント

または

《特典B》「おせち宅配料」300円引き

いずれかを進呈!