

2018年 お正月商品のお知らせです♪

今年もお世話になりました。来年もどうぞよろしくお願い致します。
早いものでもう、2017年も終わりに近づいてまいりました。
年末といえば…今年も7丁目のカネルさんでは「お正月限定商品」を販売いたします。
ご家庭でゆったりとお店の味を堪能してみたいかかでしょうか？
皆様からのお申込み心よりお待ちしております。

商品のお申込みについて

オーダーシート(紙面右側)下の黒太線欄に、お名前／ご連絡先／ご希望のお渡し日時・お渡し場所／注文数／合計金額などの記入をお願いいたします。(※納品ミスによるご迷惑をできるだけ未然に防ぐため、オーダーシートの記入はできるだけ、はっきりと大きな文字で記入してください。)次に、オーダーシートは、カネルさんに直接ご来店頂き手渡ししていただくか、または写メをメールに添付してお送りください。(※写メの場合は、画像の輝度や手振れに十分気を付けて撮影してください)

アドレス: info@tamiko.style

お支払について

お支払いは、お申し込み時にお願いします。

キャンセルについて

お肉の塩蔵や熟成、火入れ等を考慮して12月9日より、随時、商品の仕込みを始める予定です。
12月24日以降のキャンセルはお受けできませんので、ご理解のほどよろしくお願い致します。
尚、ご予約いただいた12月24日以降のキャンセルは、ご返金できませんのでご了承ください。

追加のご注文について

商品お渡し日の7日前までに加瀬までご連絡ください。
(※商品によっては追加注文ができない可能性もございます。)

その他ご不明な点ございましたらお気軽にお電話ください♪

また、カネルさんでは忘年会や新年会のセットや飲み放題コースもご用意しておりますのでぜひぜひご検討ください。ご来店お待ちしております。



7丁目のカネルさん

ADD : 八千代市勝田台7-14-1

TEL: [047-407-4189](tel:047-407-4189)

定休日 月曜日

2018年 お正月商品一覧

Dressing

にんじンドレッシング

価格 400cc 700円

千葉県産の人参を皮ごと
すりおろして作るカネルさんで
人気の商品です。

Dressing

黒ゴマドレッシング

価格 400cc 750円

黒ゴマをたっぷり使った
香ばしいドレッシングです。

Dressing

タコ専用ドレッシング

価格 400cc 750円

タコのおいしさがぐっとひきたつタコ
専用ドレッシング。
お正月のタコのお刺身や和え物に
たっぷりかけてお召しあがり下さい。

Dressing

季節の果実ドレッシング

価格 400cc 800円

フレッシュ野菜に
果実を合わせて召し上がれ。

Dressing

オニオンドレッシング

乳酸菌入り

価格 400cc 800円

まるやかな味わいの
ドレッシングです。

Dressing

スイートチリドレッシング

価格 400cc 800円

爽やかなレモンの香りと、甘辛
いチリソースが野菜や魚介、お
肉にマッチします。

Source & paste

肉のたれ

価格 250g 815円

すりおろした香味野菜のたっ
ぷりのたれです。

Source & paste

ドライマト味噌

価格 200g 1000円

バケツに塗ってどうぞ。

Source & paste

オリエンタルバター

価格 200g 1200円

エスニックハーブ(レモングラス、
チリ、パセリ、ジンジャー)を
有塩バターで練り合わせました。
トーストやオープン料理に合わせてね

Source & paste

ラー油うまみちゃん

価格 680円

ピリ辛好きの定番商品です。
海と大地の旨みをつめました。

Source & paste

辛いものが好きな人へ

価格 100g 1000円

10人中3人が絶賛する、
ごはんにちょいのせの
辛旨ペーストです。

Source & paste

エスニック辛味ペースト

価格 100g 700円

しゃぶしゃぶやお鍋のつけだれ
にアクセントとして Good!

Source & paste

ナスとオリーブとツナの ペースト

価格 200g 800円

前菜や、バケツのお供に!

Source & paste

豆とローズマリーと トリュフのペースト

価格 200g 900円

前菜や、バケツのお供に!

Source & paste

マッシュルームと サワークリームのペースト

価格 200g 850円

前菜や、バケツのお供に!

Source & paste

バジルペースト

価格 200g 800円

パスタ料理や温野菜料理に
ピッタリ!!

Source & paste

レバーペースト

価格 150g 1200円

ワインのお供に。

Meat

宮城県産ひな丸鶏 骨付きもも肉スモーク

価格 1本 1000円

3本~ 970円

Meat

**宮城県産ひな丸鶏
胸肉のハム**

価格 800円

こちらのハムは定番ですよ。
にんじんドレッシングと合わせて
お召し上がりください。

Meat

千葉県産もち豚生ベーコン

価格 600g 3500円

“長期保存を目的としない”食べきりサ
イズ、塩分控えめ、ほどよいスモーク香
の味付けが特徴のベーコンです。

Meat

**千葉県産もち豚
肩ロースハム**

価格 600g 3600円

シンプルなハムは
朝食にピッタリ!!

Meat

**宮城県産ひな丸鶏
砂肝のコンフィ**

価格 1pc 900円

ビールのおつまみにバッチリです。

Meat

**29日、30日、31日限定
北海道産のビーフ
「厚切り生」ランプステーキ**

価格 600g 6000円

Meat

**北海道ビーフ
カイノミ(特上ハラミ)**

価格 600g 円

現在価格交渉中

Meat

**黒トリュフと赤ワインを
練りこんだサラミ(市販品)**

価格 1本 1800円

こっそり食べたくなっちゃう

贅沢品です。

Appetizer

**白身魚のカルパッチョ
(レモンソース添え)**

価格 1/2身 2000円

マリネした状態で

ご提供します。

Delicatessen

ラクレットチーズ

価格 1/4カット 4250円

ホットプレートで薄くスライスした

チーズを焼いて、

トロトロを召し上がれ。

Delicatessen

玉巻

価格 1本 1000円

お正月の人気商品です。

これがないと正月じゃないんじや
ない?

Delicatessen

黒酢にんにく

価格 100g 850円

国産ニンニクと岐阜産の黒酢を

一番搾りのゴマオイルと合わせて作る

鍋料理の“味変”になります。

Dessert

チーズケーキ

(ホール)

価格 2500円

コクがあってまろやかな

チーズケーキです。

Dessert

**リッチなガトーショコラ
(ホール)**

価格 2500円

まったり濃厚な

チョコレートケーキをどうぞ!!

Dessert

**箱ミルク
きなこっち**

価格 1000円

3種類のミルクを合わせた、濃厚な

寄せ物です。きな粉入り。

(12月は月曜日も営業しております)

商品名	価格	数量
1. にんじんドレッシング	700円	
2. 黒ゴマドレッシング	750円	
3. タコ専用ドレッシング	750円	
4. 季節の果実ドレッシング	800円	
5. オニオンドレッシング乳酸菌入り	800円	
6. スイートチリドレッシング	800円	
7. 肉のたれ	815円	
8. ドライトマト味噌	1000円	
9. オリエンタルバター	1200円	
10. ラー油うまみちゃん	680円	
11. 辛いものが好きな人へ	1000円	
12. エスニック辛味ペースト	700円	
13. ナスとオリーブとツナのペースト	800円	
14. 豆とローズマリーとトリュフのペースト	900円	
15. マッシュルームとサワークリームのペースト	850円	
16. バジルペースト	800円	
17. レバーペースト	1200円	
18. 宮城県産ひな丸鶏骨付きもも肉スモーク	1000円(3本~970円)	
19. 宮城県産ひな丸鶏胸肉のハム	800円	
20. 千葉県産もち豚生ベーコン	3500円	
21. 千葉県産もち豚肩ロースハム	3600円	
22. 宮城県産ひな丸鶏砂肝のコンフィ	900円	
23. 29日、30日、31日限定 北海道産のビーフ 「厚切り生」ランプステーキ	6000円	
24. 北海道ビーフカキノミ(特上ハラミ)	価格交渉中	
25. 黒トリュフと赤ワインを練りこんだサラミ(市販品)	1800円	
26. 白身魚のカルパッチョ(レモンソース添え)	2000円	
27. ラクレットチーズ	4250円	
28. 玉巻	1000円	
29. 黒酢にんにく	850円	
30. チーズケーキ(ホール)	2500円	
31. リッチなガトーショコラ(ホール)	2500円	
32. 箱ミルクきなこっち	1000円	

お買い上げ商品合計金額		円	
お名前		ご連絡先	
商品受け渡し日時	月 日	時 頃	
商品お渡し場所	の場所にて		