

# 手打ちそば 喜心 ご予約表

(店舗控)

品名	単価	希望個数	金額
そば (つゆ付き) 2食入り	1,400円	パック	円
そば (つゆ付き) 3食入り	2,100円	パック	円
つゆのみ 360ml 1本	480円	本	円
大えびの天ぷら 1本	380円	本	円
			円
			円
合計金額			円
お渡し日時を ご記入ください	月 日	時	
※お引き取り可能なお時間は、店舗の営業時間内（昼営業 午前11時～午後2時迄。 夜営業 午後5時～閉店迄）です。時間外のお引き取りご希望は、店舗までお電話でご確認くださいませ。			
ご氏名	様		
ご住所			
お電話番号			

切り取り線

# 手打ちそば 喜心 ご予約表

(お客様控)

品名	単価	希望個数	金額
そば (つゆ付き) 2食入り	1,400円	パック	円
そば (つゆ付き) 3食入り	2,100円	パック	円
つゆのみ 360ml 1本	480円	本	円
大えびの天ぷら 1本	380円	本	円
			円
			円
合計金額			円
お渡し日時を ご記入ください	月 日	時	
※お引き取り可能なお時間は、店舗の営業時間内（昼営業 午前11時～午後2時迄。 夜営業 午後5時～閉店迄）です。時間外のお引き取りご希望は、店舗までお電話でご確認くださいませ。			
ご氏名	様		

本申込書は商品お受取の際まで保管いただき、お受取の際にレジまでお持ちください。

代金は商品お渡し時に頂戴いたします。

## おそばの茹で方 一口メモ

ご家庭にある大きな鍋に  
たっぷりとお湯を沸かし  
一度に1~2食程度の  
生そばを入れて  
茹でてください。

※一度に沢山入れすぎますと  
そばが固まってしまう

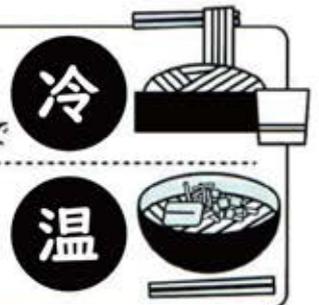


茹で時間の目安は  
90秒程度です



つけつゆは  
そのままの濃さで

好みに合わせて  
つけつゆを  
だし汁で割って



きしん

手打ちそば 喜心

札幌市中央区南16条西10丁目2-17  
TEL/FAX 011-521-3566

※ご希望のお渡し日の前日までのご予約をお願いいたします。10食以上は前々日までのご予約をお願いいたします。