

FAXご注文時の注意

北の匠
回転寿司クリッパー
明野店
営業時間: 11:00 ~ 21:00
FAX番号: 0144-55-8611

ご注文方法

1 ご注文用紙に注文内容を記入してください。

※ご注意

お名前、電話番号は必ずご記入ください。

ご連絡が取れないものはご注文をお受けできません。



2 FAXをお送りください。



3 折り返し電話にてご注文内容をご確認させていただきます。

※当日受け渡しの

お持ち帰りご注文について

FAX受付時間 11:00~20:00

※お持ち帰り用紙は次ページに添付しております。

●FAX到着後、店舗より確認のお電話を入れさせていただきます。お電話での確認が取れない場合はご注文をお受けできません。

●お申込より10分経過しても店舗から電話が来ない場合は、トラブル等の場合がございますので、恐れ入りますがFAXを送信して頂いた店舗にご連絡下さい。

●混雑状況によりご希望時間に添えない場合がございます。予めご了承ください。

●日によって入荷が無い商品や、品切れの場合がございます。予めご了承ください。

●白つぶ、塩水うに、真だち
月見軍艦系の商品はお持ち帰り出来ません。

●厨房内は色々な食品、調味料などを同一空間で調理しております。

●宅配は行っておりません。

お持ち帰り用紙(握り)

2018.10 更新

回転寿司クッパー 明野店

※FAXでご注文のお客様へ

店舗より確認のお電話を入れさせて頂いておりますが、店舗から電話が来ない場合は、トラブル等の場合がございますので、その際は、恐れ入りますがFAXを送信して頂いた店舗にご連絡頂けますよう、お願い致します。

TEL・FAX 0144-55-8611

代済・未払

受付者	受け渡し	月	日	受け渡し	時	分	お待ち	外出	最終チェック者名
TEL:	氏名:			様			電話	FAX	
《セットメニュー》							予約	食: 番	包装:
									お渡し:

北海道 60貫	9,380円+税	個	襟裳港 24貫	3,520円+税	個	石狩港 4本	520円+税	個
日本海 55貫	7,980円+税	個	佐呂間港 33貫	3,280円+税	個	匠の〆さば押し寿司 (1本)	845円+税	本
オホーツク海 47貫	6,380円+税	個	羅臼港 30貫+2本	3,100円+税	個	セット合計		個
太平洋 44貫 +だし巻き玉子	5,980円+税	個	浜益港 24貫	2,980円+税	個			
苫小牧港 38貫+2本 +だし巻き玉子	5,590円+税	個	釧路港 9貫	1,490円+税	個			
宗谷港 35貫	5,000円+税	個	瀬棚港 9貫	1,050円+税	個			
白老港 46貫	4,980円+税	個	稚内港 9貫	798円+税	個			

《お好みメニュー》

130円+税 青皿						青皿合計	
ぶつ切りさんま	皿		皿		皿		
	皿		皿		皿		

150円+税 紺皿						紺皿合計	
ぶつ切り〆さんま	皿		皿		皿		
	皿		皿		皿		

190円+税 緑皿						緑皿合計	
まぐろ	皿	山わさび鉄火手巻き	皿	しゃきしゃきサーモン	皿		
甘えび	皿	山わさびかつぱ手巻き	皿	炙りサーモン	皿		
匠の〆さば	皿	山わさび数の子手巻き	皿	炙りいか	皿		
真いか	皿	真いか柚子塩	皿	いかポン!	皿		
サーモン	皿	たこ足	皿		皿		

230円+税 赤皿						赤皿合計	
えんがわ	皿	まぐろハラス	皿	さばのチャンチャン焼き	皿		
えんがわ柚子塩	皿	はまち	皿	炙りマヨサーモン	皿		
大葉入りえんがわ	皿	まぐろハラス塩炙り	皿	サーモンチャンチャン焼き	皿		
大とろサーモン	皿	炙りえんがわ	皿	とろサーモン塩炙り	皿		
とろサーモン	皿	活つぶ(1貫付け)	皿	炙りマヨまぐろ	皿		
ずわいがに(1貫付け)	皿		皿	上赤身(1貫付け)	皿		

270円+税 ピンク皿						ピンク皿合計	
匠の〆さば押し寿司	皿	活だこ	皿	活だこ岩塩	皿		
活だこ柚子塩	皿	穴子	皿	中とろ(1貫付け)	皿		
	皿		皿		皿		

320円+税 黒皿						黒皿合計	
真だい	皿	真だい柚子塩	皿	真だい岩塩	皿		
炙りほたて	皿	ほたて	皿	ほたて柚子塩	皿		
炙りほっき	皿	活ほっき	皿	ポイルほっき	皿		
	皿	大えび	皿		皿		

410円+税 金皿						金皿合計	
	皿		皿		皿		

商品名	皿数	皿色	memo	握り計	皿	2枚皿
	皿			さび抜き計	皿	
	皿			軍艦計	皿	
	皿					サイド
	皿				皿	

お持ち帰り用紙 (軍艦・巻物)

2018.10 更新

回転寿司クリッパー 明野店

TEL・FAX 0144-55-8611

受付者	受け渡し 月 日	受け渡し 時 分	お待ち	外出
TEL:	氏名:	様	電話	FAX
			予約	食: 番

※FAXでご注文の際、店舗より確認の電話が来ない場合はトラブル等の場合がございますので、恐れ入りますが店舗までご連絡頂きますようお願い致します。

《セットメニュー》

北海道	個	白老港	個	瀬棚港	個
日本海	個	襟裳港	個	稚内港	個
オホーツク海	個	佐呂間港	個	石狩港	個
太平洋	個	羅臼港	個	匠のメさば押し寿司	本
苫小牧港	個	浜益港	個		
宗谷港	個	釧路港	個		

130円+税 青皿				
特製だし巻き玉子握り	皿	ツナマヨ	皿	納豆巻
いなり	皿	えびマヨ軍艦	皿	かつぱ巻
とびのこ	皿	かにカママヨ	皿	鉄火巻
ねぎとろ	皿	コーンマヨ	皿	玉子巻
ねぎサーモン	皿	いかマヨ	皿	梅しそ巻
ハンバーグ	皿	いか納豆	皿	新香巻
大葉なす田楽	皿	ねぎ納豆	皿	干びょう巻
	皿		皿	ガリザバ巻
	皿		皿	ねぎサバ巻
	皿		皿	梅きゅうり巻

青皿合計

150円+税 紺皿				
ツナマヨ巻	皿		皿	

紺皿合計

190円+税 緑皿				
漬けサーモン	皿	なす浅漬握り	皿	えびマヨ巻
絶品まいたけ	皿	真いか耳	皿	

緑皿合計

230円+税 赤皿				
江戸前漬けまぐろ	皿		皿	

赤皿合計

270円+税 ピンク皿				
数の子	皿	かに味噌	皿	
	皿		皿	

ピンク皿合計

320円+税 黒皿				
いくら	皿	とろ鉄火巻	皿	

黒皿合計

410円+税 金皿				
うに(1貫付け)	皿		皿	

金皿合計

《サイドメニュー》

130円+税 青皿				
フライドポテト	皿	いももち	皿	

青皿合計

190円+税 緑皿				
手作りザンギ	皿	いももち食べ比べ	皿	青のり汁

緑皿合計

230円+税 赤皿				
だし巻き玉子	皿	茶碗蒸し	皿	げそ南蛮揚げ
カマンベールいももち	皿		皿	

赤皿合計

商品名	皿数	皿色	商品名	皿数	皿色	memo
	皿			皿		
	皿			皿		

受付者	受け渡し 月 日	受け渡し 時 分	お待ち	外出	予約
TEL:	氏名:	様	電話	FAX	食: 番