

極上折詰会席

やなぎの重

【税込】5,400円

2段重+あわびご飯

【一の重】

- 糸柳秘伝のビーフシチュー
- 柚子豆腐
- つぶ貝と分葱白和え
- 糸柳自慢の玉子焼き
- 鰻蒲焼き
- 筑前煮
- 北寄貝と絹田巻酢の物
- 数の子醤油漬け
- 蟹飛竜頭蟹掛け

【二の重】

- 五種の天麩羅
- 甲州ワインビーフステーキ
特製ソース・野菜付け合わせ
- 自家製味噌で漬けた
銀鱈西京焼き
- 鶏松風・帆立有馬煮
- きんぴら牛蒡・金柑蜜煮
- 穴子八幡巻き・南瓜カステラ
- 芝海老煮・子持ち鮎甘露煮

【鮑の炊き込みご飯】

- 自家製鮑の柔らか煮で
炊き上げた逸品です

甲州ワインビーフの折詰会席

ステーキの重

【税込】2,700円 1段重

- 産地にこだわった
甲州ワインビーフを
ジューシーに焼き上げ
特製ソースで仕上げました

極上折詰会席

あおいの重

【税込】3,240円

1段重+あわびご飯

【一の重】

- 四種の天麩羅
- 甲州ワインビーフステーキ
特製ソース・野菜付け合わせ
- 自家製味噌で漬けた
銀鱈西京焼き
- 糸柳自慢の玉子焼き
- 筑前煮・鶏松風
- 南瓜カステラ・芝海老煮
- 穴子八幡巻き・
- 蟹絹田巻・帆立有馬煮
- つぶ貝と分葱白和え
- きんぴら牛蒡・黒豆

【鮑の炊き込みご飯】

- 自家製鮑の柔らか煮で
炊き上げた逸品です

ご注文は4コから承ります **10コよりお宅までお届けいたします!**

お届けエリア ● 笛吹市・甲府市・山梨市・甲州市・甲斐市・昭和町・中央市

ご注文は4コから承ります

10コよりお宅までお届けいたします!

お届けエリア ● 笛吹市・甲府市・山梨市・甲州市・甲斐市・昭和町・中央市

ご注文の流れ

① ご注文はお電話、またはファクスにて

ご注文は4コからお受けしております。配達は10コよりお届けします。
ご予約はお届け日の4日前・午前中(昼12:00)までとなります。
お電話でのご予約受付は、午前9:00から午後8:00となります。
FAXでのご予約受付は24時間可能です。



② こちらからお電話にて内容を確認

FAXでのご注文の場合、こちらから電話にてご注文内容を確認させていただきますので、ご連絡先の電話番号は必ずご記入をお願いいたします。
当方からご連絡が取れない場合は、誠に申し訳ありませんがキャンセルとさせていただきます。
FAXにてご注文いただいた後、1営業日以内に当方より連絡がない場合は、誠にお手数ですがお電話をいただけますようお願いいたします。



③ 変更・キャンセルは お届け日の2日前午前中まで

変更・キャンセルは、お届け日の2日前・午前中(昼12:00)までをお願いいたします。
それ以降は100%をキャンセル料として頂戴しております。ご了承ください。



④ お弁当のお引取り・お届け

お引取り・お届け時間は午前 11:00 から午後 2:00 の間となります。
※時間外のご用意はご相談ください。

⑤ 代金のお支払い

お届け時に現金でお支払い、または銀行振込にてお支払いができます。
ご相談ください。

- 価格は全て 税込表示・配達料込となっております。
- アレルギー等がある場合はお早めにスタッフにご相談ください。
できる限り対応させていただきます。
- 連休などの繁忙期は大変混み合いますので、お早めのご予約をおすすめします。
- 年末年始(12月30日～1月3日)までの期間は受け付けておりません。
- 季節の仕入れの状況によりお料理内容が多少変わりますのでご了承ください。
- 手作りのため保存料等は一切使用しておりません。お早めにお召し上がりください。



ご注文・お問合せ

午前8:00～午後8:00

TEL 055-262-3141

24時間受付

FAX 055-262-0141



〒406-0028

山梨県笛吹市石和町駅前13-8

TEL 055-263-3141 FAX 055-263-0141

<https://www.itoyanagi.co.jp/>



糸柳 極上折詰

会席重

老舗旅館の味が
ギュッと詰まった豪華な逸品