



自然派レストラン GONTA おせち料理

ご注文用紙

●FAX でご注文の場合 受注確認連絡ご希望の方はこちらをチェック→

086-271-0832

●メール でご注文の場合
info@centralfoods.jp

●電話 でご注文の場合
0120-777-180

ご依頼主	お名前	TEL	※日中連絡がつく連絡先をお願いします。	
	ご住所	〒	ご自宅	携帯

※アパート・マンション名まで正しくご記入ください。

お渡し方法	<input type="checkbox"/> ご来店 (時頃)	<input type="checkbox"/> ヤマト宅急便 (代引き不可)	送料 (税込)	<input type="checkbox"/> 東北	1,804円	<input type="checkbox"/> 岡山市内自社配送 (配達料500円) ※時間指定はできません。 9:00~15:00の間を目安に お届けいたします。
	お渡し時間 9:00~15:00	指定なし・午前中・14~16時・ 16~18時・18~20時・19~21時		<input type="checkbox"/> 信越・関東	1,584円	
<input type="checkbox"/> 必ずチェックを ご記入ください	※当日の代金お支払いは お受けできません。		<input type="checkbox"/> 中部・北陸	1,474円		
			<input type="checkbox"/> 関西・中国・四国・九州	1,364円		

お届け先	お名前	TEL	※日中連絡がつく連絡先をお願いします。	
	ご住所	〒	ご自宅	携帯

※アパート・マンション名まで正しくご記入ください。

商品名	価格	個数	送料	合計額
2重おせち (冷蔵)	¥19,440 (税別 ¥18,000)			
1重おせち (冷蔵)	¥10,800 (税別 ¥10,000)			
和牛セット (冷凍)	¥8,500 (税別 ¥7,870)			
まぐろ	葵 (あおい)	¥8,000 (税別 ¥7,407)	送料込直送	
	駿河 (するが)	¥10,000 (税別 ¥9,259)		
	清水プレミアム	¥12,000 (税別 ¥11,111)		

お支払い方法	支払人	<input type="checkbox"/> ご依頼主様	<input type="checkbox"/> 受取人様
	<input type="checkbox"/> 郵便局またはコンビニ 振込手数料はかかりません。お支払い用紙は12月中に発送いたします。お支払いは支払い用紙を受け取り後14日以内にお願いいたします。		
	<input type="checkbox"/> 中国銀行 振込先 中国銀行 岡山南支店 普通1898548 株式会社セントラルフーズ ※お振込の際は振込手数料のご負担をお願いします。		

配送補足 岡山市以外の地域にお住まいの皆様はヤマト運輸様よりクール (冷蔵 & 冷凍) 便でお届けします。発送地域、ご注文数により料金が異なります。本州以外の北海道・四国・沖縄・他離島は別途ご相談ください。

●実際の商品は写真と多少異なる場合があります。●賞味期限・おせち/1月1日 (要冷蔵) まぐろ/到着後10日以内 (冷凍) 和牛セット/冷凍保存で1ヶ月 ●メニューの一品一品は作り置きをせず、スタッフ総出で一つひとつ丁寧に手作りしているため、申し込み締め切り日は12月20日までご容赦いただいております。※配達順、交通事情、天候等で多少前後する可能性があります。

お渡し会場：〒703-8251 岡山県岡山市中区竹田3番地

今年感染症配慮のためドライブスルーお引渡しになります。(徒歩・二輪車でのご来店も可能です。)



ご予約期間 ご予約締切り後の変更はお受けできません。予めご了承ください。

【和牛セット】 **12月10日(金)まで**
【おせち】【まぐろ】 **12月20日(月)まで**

お引き渡し期間
12月31日(金)

食のちからを。
CENTRAL FOODS

株式会社セントラルフーズ 株式会社 G&S
〒703-8251 岡山県岡山市中区竹田3番地 TEL.086-271-0831 (お野菜)
http://www.centralfoods.jp/ FAX.086-271-0832



[セントラルフーズ 2022年 特製おせち料理ご予約カタログ]

Reproduced the traditional taste of Japan.
Please enjoy to your heart's content.



自然の恵みと
手作りのおもてなし &
免疫力アップ!

ミネラル豊富な調味料と緑黄色野菜、腸内環境を整えるキノコ類や海藻類、発酵食をふんだんに取り入れたおせちです。



食のちからを。
CENTRAL FOODS