

# 年越しそば・うどん予約表

お名前	様	お渡し日	日
		(11:00~15:00)	

商品名	価格	個数	合計
生そば (2食/1袋)	200円	袋	円
生うどん (1食)	100円	袋	円
茹そば (1食)	70円	袋	円
Ⓢ お店のだし (1食)	100円	袋	円
Ⓢ そば用市販だし	30円	袋	円
Ⓢ うどん用市販だし	30円	袋	円
Ⓛ そば用めんつゆ	30円	袋	円
Ⓛ うどん用めんつゆ	30円	袋	円
海老天	80円	本	円
かきあげ	100円	枚	円
さざえごはん	350円	個	円
岩のりおにぎり (2個)	350円	個	円

合計金額

## 【お客様控え】

お名前	
お渡し日	
合計金額	

## 【おいしいうどん・そばの作り方】

- たっぷり沸騰したお湯に入れ、うどんは6分~8分・そばは3分ゆでる。
- 水にとり、流水でもみ洗いする
- 「冷」は冷水でしめ、めんつゆでいただく。
- 「温」は再びお湯で温めた後、温めただしをかけていただく。

31日まで営業、年始は1月6日(月)より営業いたします。