注文受付日／ 2023年	受け取り日・時間／	請求金額
名前／	TEL／	

やきとり(大)	味付け	焼￥200	生￥150	小計
ささみ串	塩・タレ			
もも串(ねぎま)	塩・タレ			
もも串	塩・タレ			
団子串	塩・タレ		×	
レバー串	塩・タレ			
ポンチリ串	塩・タレ			
砂肝串	塩・タレ			
首肉串(せせり)	塩・タレ			
皮串	塩・タレ			
手羽先串	塩・タレ			
やげん軟骨串	塩・タレ			
やきとり盛り合わせ	塩・タレ			3900
※味付けは、お任せの場合は、○をつけない！				

やきとり(小)	味付け	焼￥120	生￥100	小計
もも串(ねぎま)	塩・タレ			
もも串	塩・タレ			
ささみ串	塩・タレ			
レバー串	塩・タレ			
砂肝串	塩・タレ			
皮串	塩・タレ			
やげん軟骨串	塩・タレ			
ハツ串	塩・タレ			

＜精肉＞ グラム売り	100g	注文数	小計
胸肉	180		
ささみ	160		
もも肉	190		
砂肝	110		
首肉(せせり)	100		
手羽先	90		
ヤゲン軟骨	140		
首皮	70		
レバー	110		
骨付きもも肉1本	650		
南部どり中抜き1匹	2500		

季節料理	単価	注文数	小計
白菜漬け	370		

どんぶりの具	単価	注文数	小計
そぼろ丼の具100g	500		

お鍋セット	単価	注文数	小計
つくね味噌鍋セット	3000		

※どんぶりの具、お鍋セットにつきましては、冷凍になります。

その他	単価	注文数	小計
秘伝の焼き鳥のタレ200cc	350		

■ 備考欄 ■