

12月5日(月)より予約受付開始♪

※予約受付はお受け取り日の前日17:00まで

いなたや

年越しそば

国産蕎麦の実を甘皮ごと使用し、熱がかからないようにじっくりと挽いたいなたや自慢の《石臼挽き蕎麦》。こだわりの蕎麦で、よいお年をお迎えください。

【当日販売・予約商品受け渡し】

12月31日(土) 9:00~20:00

光が丘IMA 1階 光の広場

※3階 いなたや店頭での受け渡しはございません

■生そば (1人前)	350円
■もりつゆ・かけつゆ (1人前)	各 250円
■海老天ぷら (1尾)	300円
■ごぼうの天ぷら (1人前)	350円
■かしわの天ぷら (1枚)	250円
■出汁巻きたまご (1本)	600円
■蕎麦屋のおきつね (1枚)	200円
■そばがき汁粉 (1人前)	450円

■料理長特製『鴨口ろ煮』(1本) 2,000円

年末年始はもうすぐそこに。

皆様からの声にお応えして、家で迎える新年のためにこだわりの『年越し生そば』の販売をいたします!!!

12月5日(月)より予約承り中です♪

■事前予約をしておけば、忙しい大晦日にサッと立ち寄りピックアップするだけでお店の味がご家庭で楽しめます! 数量限定品もございますので、お申込みはお早めに。

※商品の性質上、お申込みいただいた商品のキャンセルはできません

※ご予約、お支払いは店頭にて承ります(電話予約もOK)

※店内でお召し上がりの内容・価格とは異なります ※価格は税込です

蕎麦処 いなたや 光が丘店

練馬区光が丘 5-1-1

光が丘 IMA イマミセ 3階

ご予約・お問合せ 03-6904-0827

年越しそば 予約申込書



《ご予約申し込み方法》

こちらの予約申込書に、太枠内(お名前・ご連絡先・ご希望の数量)をご記入の上お持ちください。店頭にて代金をお支払いいただきます。

お名前(ふりがな)	様	電話番号	
引き取り日	2022年 12 月 31 日 (土)	受付日	月 日 時
引き取り時間	(9・11・13・15・17・19) 時頃	担当	
受け渡し場所	光が丘IMA 1階 光の広場	お支払い	代済 ・ 未収 (いずれかに○)

商品名	金額 (税込)	個数	合計金額
■ 生そば (1人前)	350円		
■ もりつゆ (冷たい蕎麦用/1人前)	250円		
■ かけつゆ (温かい蕎麦用/1人前)	250円		
■ 料理長特製『鴨ロース煮』(1本)	2,000円		
■ 海老天ぷら (1尾)	300円		
■ ごぼう天ぷら (1人前)	350円		
■ かしわ天ぷら (1枚)	250円		
■ 出汁巻きたまご (1本)	600円		
■ 蕎麦屋のおきつね (1枚)	200円		
■ そばがき汁粉 (1人前)	450円		
※通信欄：裏面にレシートリプリントを添付のこと。	合計	個	円



こちらは当日の《引換券》です、紛失すると無効になりますので
代金お支払い時のレシートと一緒に必ず当日お持ちください。