

店控え 年末予約申込書

※太枠内にご記入をお願いします

商品受取日	12月31日(火)	時頃	担当者
-------	-----------	----	-----

お名前	様		
お電話番号	()		
※市外局番よりご記入をお願いします			
ご住所	〒		

品名	goca 支払いなら	一般価格	個数
1. 鮮魚自慢の寿司盛り (45貫)	税抜6,840円 (税込7,387円)	税抜6,980円 (税込7,538円)	
2. 鮮魚自慢の寿司盛り (36貫)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
3. 鮮魚自慢の寿司盛り (27貫)	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
4. 鷹島生本まぐろづくし (36貫)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
5. 鷹島生本まぐろづくし (12点盛り)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
6. 鮮魚自慢の盛り合わせ (12点)	税抜5,860円 (税込6,328円)	税抜5,980円 (税込6,458円)	
7. 鮮魚自慢の盛り合わせ (10点)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
8. 鮮魚自慢の盛り合わせ (8点)	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
9. A5黒毛和牛肩ロース すき焼き用(1000g)	税抜7,820円 (税込8,445円)	税抜7,980円 (税込8,618円)	
10. A5黒毛和牛肩ロース すき焼き用(600g)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
11. A5黒毛和牛肩ロース しゃぶしゃぶ用(1000g)	税抜7,820円 (税込8,445円)	税抜7,980円 (税込8,618円)	
12. A5黒毛和牛肩ロース しゃぶしゃぶ用(600g)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
13. A5黒毛和牛すき焼き用 (肩肉またはもも肉) (1600g)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
14. 産地直送寿司 (地魚入り) (32貫)	税抜5,684円 (税込6,138円)	税抜5,800円 (税込6,264円)	
15. 手巻海鮮巻物セット	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
16. フルーツオードブル	税抜2,920円 (税込3,153円)	税抜2,980円 (税込3,218円)	
17. 和洋折衷オードブル	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
18. Bijoux-bis-2024	税抜3,910円 (税込4,222円)	税抜3,990円 (税込4,309円)	

※代金はお申込受付時の
お支払いをお願いします 合計 円 個

お客様控え 年末予約申込書

商品受取日	12月31日(火)	時頃	担当者
-------	-----------	----	-----

お名前	様		
-----	---	--	--

- ◆商品のお渡し時には必ず予約注文書の「お客様控え」をご持参ください
- ◆写真と容器、内容が天候などにより変更になる場合がございますのでご容赦くださいませ
- ◆ご予約はサービスカウンターにて承ります
- ◆お電話でのご予約はお受けできませんのでご了承くださいませ
- ◆キャンセルの場合は12/22までにご連絡くださいますようお願いいたします
- ◆ご記入いただきます個人情報、ご予約商品引き渡しの目的以外に利用致しません

品名	goca 支払いなら	一般価格	個数
1. 鮮魚自慢の寿司盛り (45貫)	税抜6,840円 (税込7,387円)	税抜6,980円 (税込7,538円)	
2. 鮮魚自慢の寿司盛り (36貫)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
3. 鮮魚自慢の寿司盛り (27貫)	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
4. 鷹島生本まぐろづくし (36貫)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
5. 鷹島生本まぐろづくし (12点盛り)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
6. 鮮魚自慢の盛り合わせ (12点)	税抜5,860円 (税込6,328円)	税抜5,980円 (税込6,458円)	
7. 鮮魚自慢の盛り合わせ (10点)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
8. 鮮魚自慢の盛り合わせ (8点)	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
9. A5黒毛和牛肩ロース すき焼き用(1000g)	税抜7,820円 (税込8,445円)	税抜7,980円 (税込8,618円)	
10. A5黒毛和牛肩ロース すき焼き用(600g)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
11. A5黒毛和牛肩ロース しゃぶしゃぶ用(1000g)	税抜7,820円 (税込8,445円)	税抜7,980円 (税込8,618円)	
12. A5黒毛和牛肩ロース しゃぶしゃぶ用(600g)	税抜4,880円 (税込5,270円)	税抜4,980円 (税込5,378円)	
13. A5黒毛和牛すき焼き用 (肩肉またはもも肉) (1600g)	税抜9,800円 (税込10,584円)	税抜10,000円 (税込10,800円)	
14. 産地直送寿司 (地魚入り) (32貫)	税抜5,684円 (税込6,138円)	税抜5,800円 (税込6,264円)	
15. 手巻海鮮巻物セット	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
16. フルーツオードブル	税抜2,920円 (税込3,153円)	税抜2,980円 (税込3,218円)	
17. 和洋折衷オードブル	税抜3,900円 (税込4,212円)	税抜3,980円 (税込4,298円)	
18. Bijoux-bis-2024	税抜3,910円 (税込4,222円)	税抜3,990円 (税込4,309円)	

※代金はお申込受付時の
お支払いをお願いします 合計 円 個

大晦日売り切れ必至!

予約が安心!

大晦日の ごちそうは綿半で

ご予約締切日
2024年12月25日(水)

ネットご予約は 2024年12月24日(火)

お受取日
2024年12月31日(火)

ご予約特典

合計金額10,000円(税込)以上のご予約で

2025わたぴー
卓上カレンダー

先着 1,500名様

全店合計
名様

抽選で
当たる!

干支わたぴー
ぬいぐるみ

500名様

全店合計

※ネット注文(わたぴっく)で抽選特典を受ける場合、
受取場所は「サービスカウンター」をお選びください。

ネットで
簡単ご予約

店舗選択

商品選択

お支払い
クレジットまたは
その他電子決済

店舗で受取り
店頭にて
お受け取り
いただけます

goca 支払いならその場で2%値引き。
カードにチャージして使うオリジナルプリペイドカード「ゴウカ」。
“その場で値引き”は、ポイントを貯めるより断然オトクなんです!

その場で/
2%値引き

発行手数料
年会費
更新料
0円!!

スマホで
アクセス!



中トロ入

大トロ入

1 鮮魚自慢の寿司盛り 5~6人前
 〈45貫〉大トロ、中トロ、サーモン、かんぱち、
 たい、えび、ほたて、いくら、うに
 一般価格 **6,980円**
 (税込7,538円)



中トロ入

2 鮮魚自慢の寿司盛り 4~5人前
 〈36貫〉中トロ、まぐろ、サーモン、かんぱち、
 たい、いか、えび、ほたて、いくら
 一般価格 **4,980円**
 (税込5,378円)



中トロ入

3 鮮魚自慢の寿司盛り 3~4人前
 〈27貫〉中トロ、まぐろ、サーモン、かんぱち、
 いか、えび、ほたて、いくら
 一般価格 **3,980円**
 (税込4,298円)

綿半自慢の鮮魚寿司



長崎県近海で育った鷹島本まぐろは天然に近いもちもち食感が特徴です。いつもと違う「トロ」をご賞味ください!

4 鷹島生本まぐろづくし 4~5人前
 〈36貫〉
 一般価格 **10,000円**
 (税込10,800円)



5 鷹島生本まぐろづくし 4~5人前
 〈12点盛り〉
 一般価格 **10,000円**
 (税込10,800円)



中トロ入

大トロ入

6 鮮魚自慢の盛り合わせ 5~6人前
 〈12点〉大トロ、中トロ、まぐろ、ぶり、たい、
 サーモン、いか、えび、ほたて
 一般価格 **5,980円**
 (税込6,458円)



中トロ入

7 鮮魚自慢の盛り合わせ 4~5人前
 〈10点〉中トロ、まぐろ、ぶり、たい、
 サーモン、いか、えび、ほたて
 一般価格 **4,980円**
 (税込5,378円)

8 鮮魚自慢の盛り合わせ 3~4人前
 〈8点〉中トロ、まぐろ、ぶり、たい、
 サーモン、いか、えび、ほたて
 一般価格 **3,980円**
 (税込4,298円)

※6~8は天候により内容が異なる場合がございます。



9 A5黒毛和牛肩ロース肉 5~6人前
 すき焼き用〈1000g(500g×2パック)〉
 一般価格 **7,980円**
 (税込8,618円)

A5ランク和牛のバランスのよい霜降りの脂が美味



11 A5黒毛和牛肩ロース肉 5~6人前
 しゃぶしゃぶ用〈1000g(500g×2パック)〉
 一般価格 **7,980円**
 (税込8,618円)

A5ランク和牛の食べ応えがある美味しい赤身肉



13 A5黒毛和牛すき焼き用 8~9人前
 (肩肉またはモモ肉) 〈1600g(800g×2パック)〉
 一般価格 **10,000円**
 (税込10,800円)

10 A5黒毛和牛肩ロース肉 3~4人前
 すき焼き用〈600g〉
 一般価格 **4,980円**
 (税込5,378円)

12 A5黒毛和牛肩ロース肉 3~4人前
 しゃぶしゃぶ用〈600g〉
 一般価格 **4,980円**
 (税込5,378円)

ご予約限定品



14 産地直送寿司 4~5人前
 (地魚入り)〈32貫〉
 大トロ、中トロ、生まぐろ、生サーモン、
 いくら、地魚
 一般価格 **5,800円**
 (税込6,264円)



大トロ入

今の時期に一番美味しい魚をバイヤーが選んでお寿司にするのはお楽しみに!



15 手巻海鮮巻物セット 3~4人前
 手巻寿司(納豆、エビ、まぐろ、サーモン、サ
 ラダ)、ねぎとろ太巻、サーモンねぎとろ中巻、
 ねぎとろ中巻(いくら)のせ、海老中巻
 一般価格 **3,980円**
 (税込4,298円)

限定
 長池・稲里・千曲・中野
 松本芳川・伊那・諏訪
 須坂・箕輪・豊科・塩尻

16 フルーツオードブル 3~4人前
 いちご、メロン、キウイ、パイナップル
 一般価格 **2,980円**
 (税込3,218円)
 ※天候により内容が異なる場合がございます。写真はイメージです。



17 和洋折衷オードブル 3~4人前
 社蠟グラタン、錦糸焼売、海老チリ、手羽先、カニ
 爪フライ、さきおろしカツ、海老フライ、海鮮焼
 売、合鴨パストラミ、ウインナー、ポテト
 一般価格 **3,980円**
 (税込4,298円)



18 Bijoux-bis-2024 2人前
 海老チリ、ローストビーフ、鮎の酒蒸し、合鴨のサラダ
 サーモンのタルタル、豚肉と鶏肉のテリーヌ
 一般価格 **3,990円**
 (税込4,309円)



限定
 長池・千曲
 権堂・上田
 富士河口湖
 万力・八田