

フードオアシスあつみ 福江店



営業時間 9:30 ~ 20:00
所在地 〒441-3613
愛知県田原市古田町エゲノ前125
TEL 0531-33-0757
FAX 0531-32-3365

フードオアシスあつみ 宿店



営業時間 9:30 ~ 20:00
所在地 〒441-0101
愛知県豊川市宿町佐平山56
TEL 0533-78-4541
FAX 0533-78-2348

フードオアシスあつみ 山田店



営業時間 9:30 ~ 20:00
所在地 〒441-8101
愛知県豊橋市山田町字西山11-1
TEL 0532-37-5281
FAX 0532-37-5283

フードオアシスあつみ 田原店



営業時間 9:30 ~ 20:00
所在地 〒441-3421
愛知県田原市田原町萱町1番地
セントファール内
TEL 0531-24-0711
FAX 0531-22-7501

ビオ・あつみ エピスリー浜松



営業時間 9:30 ~ 21:00
所在地 〒430-0926
静岡県浜松市中区砂山町1168番地
TEL 053-456-5550
FAX 053-456-5551

ビオ・あつみ エピスリー豊橋



営業時間 10:00 ~ 20:00
所在地 〒440-0837
愛知県豊橋市三ノ輪町本興寺2-12
TEL 0532-69-5544
FAX 0532-69-5545

お盆のごちそう

 お渡し日 8/13金 ~ 8/15日

 予約締切日 8/10火



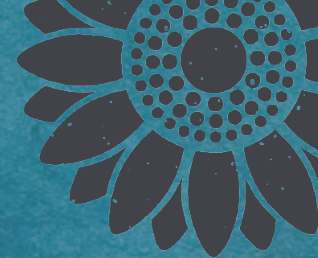
別途申込用紙をご記入の上
サービスカウンターまでお持ちください。
キャンセル・変更は3日前までをお願いします。

7種から、よりどり

3品1万円 税込 10,800円

1から7はお得なセット価格で
お申込みいただけます。
単品でもお申込み頂けます。

1～7単品 3,800円 税込 4,104円



定番かつ人気の握りを詰め合わせました。

01 魚屋さんの活きだね寿司

約3人前

赤身、真鯛、ほたて、サーモン、真あじ
いか、あなご、かんぱち

握りや巻き寿司、今年は穴子も入って
バラエティ豊かなラインナップです。

02 おもてなし寿司

約3人前

まぐろ、いか、ほたて、サーモン、えび
玉子、太巻き、サラダ巻き、いなり、穴子
鉄火巻き、ねぎとろ巻き



添加物をなるべく使用せず作っているので
安心して召し上がって頂けます。

03 もてなしオードブル

3～4人前

唐揚げ、甘辛唐揚げ、焼売、玉子焼き、ガーリック
シュリンプ、枝豆、いかげその竜田揚げ、鶏の照り
焼き、焼き豚、パンネミートソース、海老フライ



04 魚屋さんのお刺身お造り

約3人前

赤身、真鯛、ぶり、いか、かんぱち、真あじ
ほたて、サーモン



焼肉用です。ヘルシー赤身と
脂が美味しいバラの組み合わせ

05 ももとバラの盛り合わせ

3～4人前 550g

愛知県産または静岡県産
交雑牛のももとばら

焼肉用です。毎年人気 No.1 !

06 カルビとロース の盛り合わせ

2～3人前 390g

愛知県産または静岡県産
交雑牛のカルビとロース



焼肉用です。根強い肩ロースファンに

07 肩ロースと野菜 の盛り合わせ

2～3人前 430g

愛知県産または静岡県産
交雑牛の肩ロースと夏野菜





豪華なネタをふんだんに盛り込んでいます

08 活きだね寿司 松

約4人前

7,800円 税込8,424円

大トロ、金目鯛湯引き、ひらめ、赤身
豊橋うなぎ蒲焼き、ボタンえび、大粒貝柱
ずわいがに、いくら・うに、しまあじ



おすすめは生の本マグロの
大トロ・中とろ・赤身！
さらに板のウニがまるっと入って
華やかな盛り合わせです。
豪華なネタが食卓を彩ります。

12 お刺身盛り合わせ 松

約4人前 8,800円 税込9,504円

大トロ、中とろ、赤身、ひらめ、真鯛湯引き、うに
貝柱、真あじ、しまあじ、ぼたん海老、金目鯛湯引き

09 活きだね寿司 竹

約4人前

6,800円 税込7,344円

中とろ、真鯛湯引き、ひらめ、赤身
真あじ、ほたて、かんぱち、あなご
茹で車えび、いくら



本まぐろ各部位の食べ比べを楽しむ

10 本まぐろづくし握り

約3人前

3,980円 税込4,299円

大トロ、中とろ、赤身、炙り



13 お刺身盛り合わせ 竹

約4人前

4,980円 税込5,379円

中とろ、真鯛、かんぱち、真あじ
金目鯛湯引き、いか、ぼたん海老
ほたて



昨年より種類も貫数も増えて豪華に
家族で楽しめる一品はこれで決まり。

11 特上握り盛り合わせ 彩り

約5人前

6,980円 税込7,539円

自家製ローストビーフ、まぐろ、いか
えび、いくら、こはだ、タコ、穴子、鯛
ホッキ貝、サーモン、いなり、鉄火巻き
ねぎとろ巻き、玉子、ほたて



本まぐろ各部位の食べ比べを楽しむ

14 本まぐろづくしお造り

約3人前

2,380円 税込2,571円

大トロ、中とろ、赤身、炙り、すき身





あつみで人気の自家製肉惣菜をたっぷり
味わえる贅沢なオードブルです。

15 お肉たっぷりオードブル

4～5人前

4,980円 税込 5,379円

ローストビーフ、肉団子、焼き豚、唐揚げ
タンドリーチキン、ローストポーク、焼き鳥

ぷりぷりのエビチリや、あつみポークの酢豚
など、人気の高い中華を盛り合わせました。

16 中華オードブル

3～4人前

3,980円 税込 4,299円

エビチリ、油淋鶏、バンバンジー、酢豚
春巻、肉団子、ごま団子



旬の国産果実とトロピカル果実を彩りよく
家族皆で楽しめるバラエティセット。

17 15品目のカットフルーツ

4～5人前

2,800円 税込 3,024円

旬のメロン3種、ぶどう3種、マンゴー、すいか
パイナップル、キウイ、グレープフルーツ3種、オレンジ
りんご、ブルーベリー



18 季節のフルーツBOX

2～3人前

2,000円 税込 2,160円

国産パイナップル、メロン4種、巨峰、すいか
シャインマスカット、ハウスみかん
パッションフルーツ、ブルーベリー



牛極厚サーロインは
シュラスコで
焼きながら、
切りながらが
絶品！



ももブロックは表面を焼いたら
ホイルに包んでローストビーフに

19 BBQ スペシャルセット

約10人前 1800g

17,800円 税込 19,224円

牛サーロイン極厚、ももブロック
ミスジなど他部位4種焼肉
アメリカ産牛タン厚切り(解凍肉)
(牛肉は愛知県産または静岡県産の交雑牛)

20 BBQ 串づくし

約8人前 31本

12,800円 税込 13,824円

さわやか健味焼鳥12本
保美豚または館ヶ森高原豚串10本
牛赤身&霜降り串2本・牛極上2本
牛BBQ串2本・骨付きラムロース串1本
(牛肉は愛知県産または静岡県産の交雑牛)



お早めのご注文でご希望の部位を
ご用意出来ます。

21 希少部位3種盛り

約5人前 800g

7,980円 税込 8,619円

ヒウチ、カイノミ、三角バラ
ミスジ、イチボからいづれ3種
(牛肉は愛知県産または静岡県産の交雑牛)



ロース、ヒレ、タンの中の
一番美味しい部分をステーキカットで

22 特選ステーキ盛り 極

約5人前 750g

10,000円 税込 10,800円

牛サーロイン、ヒレシャトーブリアン
アメリカ産牛タン元(解凍肉)
(牛肉は愛知県産または静岡県産の交雑牛)

