

京橋二刀流 豪華6点折り詰め



3日間安心保存
 すべて真空パックにて包装 ※要冷蔵
 温シール →レンジで温めて
 常シール →そのまま
 お召し上がり下さい。

海鮮贅沢巻

ウニの醤油漬け、いくら等、新鮮な魚介を太巻きに！
 ※こちらの商品は当日中にお召し上がりください



黒毛和牛A5ランク使用
ローストビーフ



車海老・あわび
の炊き合わせ



低温調理
鴨ロース旨煮



パーニャカウダー



合馬の筍・若竹煮
鯛の子旨煮



愛媛県産芋豚使用
豚角煮と煮玉子

2人前 (豪華6点折り詰め+海鮮贅沢巻)

10,000円(税込)

当店二刀流は、約20年前に出店して以来、和・洋・中の職人たちが集結して、試行錯誤を繰り返して、純粋に「おいしい料理」を追求してきたお店です。おかげさまで今では多数のお客様に「なかなか予約の取れないお店」として、認識していただけるまで成長することが出来ました。そしてこの度より愛されるお店として「本当に価値のある料理」をご家庭でもお召し上がりいただけるように、このような試みを決断致しました。



【ご注文方法】

No	商品	価格(税込)
1	宅配折り詰め 2人前 (豪華6点折り詰め+海鮮贅沢巻)	10,000円
2	フォアグラとトリュフのメンチカツサンド (折り詰めとセット購入限定)	2,000円
3	日本酒 五百万石 二刀流 (720ml) (折り詰めとセット購入限定)	2,980円

■TELにて下記をお申し付けください
 ・お名前、ご住所、電話番号
 ・ご注文商品名、注文個数
 ・配達日、指定時間、配達場所

【注意事項・キャンセルポリシー】

・配達日の前日AM10時までにご注文下さい
 ・配達日の前日AM10時以降のキャンセルはお受けできません。
 ・配達場所は京橋から配達可能範囲となります。
 (詳しくはご注文時にご確認ください)

■ご注文TEL■ **06-6351-2102** (配達日の前日AM10時まで)

・「豪華6点折詰」は真空パック包装にてお届けします。「温」はレンジで温めて「常」はそのままでお召し上がりください。
 ・「海鮮贅沢巻」は当日中にお召し上がりください

セット購入

フォアグラとトリュフの
丸ごとメンチカツサンド
折り詰めセットご購入のお客様に対して
特別価格にてご提供いたします



通常価格2,480円

特別価格

2,000円(税込)

(単品での注文はお受けできません)



こだわりオリジナル日本酒
五百万石 二刀流
折り詰めセットご購入のお客様に対して
特別価格にてご提供いたします



特別価格

2,980円(税込)

(単品での注文はお受けできません)



大阪府の緊急事態宣言の要請を受けまして
現在、店舗営業を休止しております。

■京橋二刀流■

〒534-0024
 大阪市都島区東野田町4-5-44
 TEL 06-6351-2102

営業時間 17:00~24:00 (LO23:00)
 定休日 年中無休
 最寄駅 各線京橋駅より徒歩5分
 総席数 44席 (宴会最大人数 約18名)



<http://www.nitoryu.jp/>

京橋二刀流

宅配折り詰め

予約の取れないお店 京橋二刀流の
料理をご家庭でも味わっていただきたい
そんな思いで仕出しを始めました

京橋
二刀流