

アルプス自慢のこだわり素材で丁寧に作りました



お寿司・お刺身盛合せ

店内のスタッフまたはサービスカウンターにて承っております。

■写真の盛り付けは一例です。■当日入荷により内容が変わる場合がございます。■その他のご要望も承りますので、ご相談下さい。

※お渡し日の5日前までにお申し込み下さい。※代金は商品引き渡しの際に、ご精算下さいませ。

ご予約
承ります

お寿司

厳選したタネとシャリを
心を込めて握りました



本まぐろ中とろ入り
海鮮寿司(煌) 1パック(40コ入)

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身、
店内炙り真穴子を使用

本体
価格
4,980円
税込5,378.40円



本まぐろ中とろ入り
海鮮寿司(蓮) 1パック(30コ入)

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身、
活メ真鯛を使用

本体
価格
3,980円
税込4,298.40円



本まぐろ中とろ入り
海鮮寿司(響)

本まぐろ中とろ・
本まぐろ赤身・活メ真鯛を使用

1パック(20コ入) 本体
価格
2,680円
税込2,894.40円



本まぐろ
中とろ入り
海鮮寿司詰合せ 1パック

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身、
店内炙り真穴子を使用

本体
価格
1,380円
税込1,490.40円

お刺身

新鮮な厳選素材を
ご家庭で



刺身盛合せ(向日葵)
中とろ入り

本まぐろ中とろ・活メ真鯛
を使用

1パック(12点) 本体
価格
4,980円
税込5,378.40円



刺身盛合せ(蘭)
中とろ入り

本まぐろ中とろ・
活メ真鯛を使用

1パック(8点) 本体
価格
3,980円
税込4,298.40円

にぎやかに
楽しく

オードブル

ALPS

店内のスタッフまたはサービスカウンターにて承っております。

■写真の盛り付けは一例です。■ご要望も承りますので、ご相談下さい。

※お渡し日の5日前までにお申し込み下さい。※代金は商品引き渡しの際に、ご精算下さいませ。

ご予約
承ります



オードブル(4人用)

(本体価格)

2,980円

税込3,218.40円

とろ〜りチーズのかぼちゃ包み揚
いか磯辺フライ・いか唐揚・カリッとチーズ揚
合鴨パストラミと合鴨スモーク
エビフライ・タルタルソース
えびフリッターチリソース・野菜たっぷり肉団子
10品目の具たくさん春巻・鶏もも唐揚・焼売
自家製焼豚・ミニアメリカンドッグ
あぶり焼きチキン(ガーリック味)



アルプス特製 パーティーオードブル

高知県産生姜と3種醤油仕込みの鶏もも唐揚
自家製 焼豚・合鴨パストラミ・合鴨スモーク
ハニーマスタード仕立てのウインナーポテト
あぶり焼きチキン(ガーリック味)・のり塩ポテト
カリッとチーズ揚・野菜たっぷり肉団子

(本体価格)

1,980円

税込2,138.40円



オードブル(3人用)

鶏ささみチーズ野菜巻
いか磯辺フライ・のり塩ポテト
カリッとチーズ揚・おつまみいか唐揚
えびフリッターチリソース・鶏もも唐揚
ミニアメリカンドッグ
あぶり焼きチキン
自家製焼豚

(本体価格)

1,580円

税込1,706.40円



オードブル(2人用)

鶏ささみのチーズ野菜巻
えびフリッターチリソース
鶏もも唐揚・いか唐揚
10品目の具たくさん春巻
野菜たっぷり肉団子
ポテトフライ・カリッとチーズ揚
あぶり焼きチキン(ガーリック味)

(本体価格)

798円

税込861.84円



5種の中華盛合せ

えびフリッターチリソース・レバニラ炒め
ふっくら鶏のねぎ塩炒め・酢豚
国産鶏ふっくらチキン南蛮

(本体価格)

980円

税込1,058.40円