

**»ÃÐ;ÒÈ Á·È. àÃxèÍ§ ÈÃÑ;à;±;íáÁÐÍÑµÃÒxèÒãé°èÒÃã¹;ÒÃà´Ò¹.Ò§ã¹»ÃÐà·È
¾.È. 2556**

»ÃÐ;ÒÈÁ·È.ã¹ 1 ÈÑ»´ÒÈì

Èè§ÁÒã¹Á: sukiyaki

°Ñ¹.Ò;àÁxèÍ : 12/9/2013 15:40:00

»ÃÐàÀ· j, ç áÁÐx µÇÒÁÈÁÒÁçÍ§áµèÁÐ»ÃÐàÀ· à»Ã´Ùã¹áí;ÈÒÃ ÈÓÈÃÑ°ÃÒÃÁÐáíÒÃ Íxè¹ ä´éá;è
1) µèÒ·Òè¾Ñ; »ÃÐàÀ· j àÈÁÒ°èÒÁÇÑ¹ÁÐ 1,200 äÁèà;Ò¹ 3,200 »ÃÐàÀ· ç àÈÁÒ°èÒÁÇÑ¹ÁÐ 1,000
äÁèà;Ò¹ 2,400 »ÃÐàÀ· µ àÈÁÒ°èÒÁÇÑ¹ÁÐ 800 äÁèà;Ò¹ 1,600
·Ø;»ÃÐàÀ·ÁÒÈÃÑ;°Ò¹»ÃÐ;Í°;ÒÃà°Ò;èÒÁ 2) µèÒµí°á·¼Ùèà´Ò¹·Ò§ »ÃÐàÀ· j ÇÑ¹ÁÐ 500 »ÃÐàÀ·
ç ÇÑ¹ÁÐ 400 »ÃÐàÀ· µ ÇÑ¹ÁÐ 320 °Ò· 3) µèÒ¾ÒÈ¹Ðã¹¾xé¹·Òè ·Ø;»ÃÐàÀ·àÈÁÒ°èÒÃã¹ÍÑµÃÒ
360 °Ò·µéíÇÑ¹ äÁèà;Ò¹ 5 ÇÑ¹µÒ´µéíÑ¹ (·Ø;ÃÒÃ;ÒÃ´Ó¹Ç¹à§Ò¹È¹èÇÁà»Ç¹°Ò·)
ÈèÇ¹ÃÒÃÁÐáíÒÃ´áÁÐçéíÁÙÁÍxè¹æ à»Ã´Ùã¹áí;ÈÒÃã¹è¹;Ñ¹

µÃÒ;´ÙÃÒÃÁÐáíÒÃ´