

**»ÃÐ;ÒÈ Á·È. àÃxèÍ§ ÈÃÑ;à;±;iáÁÐÍÑμÃÒxèÒãé"èÒÃã¹;ÒÃà´Ô¹.Ò§ã¹»ÃÐà·È  
¾.È. 2556**

»ÃÐ;ÒÈÁ·È.ã¹ 1 ÈÑ»´ÒÈì

Èè§ÁÒã´Á: sukiyaki

°Ñ¹.Ò;àÃxèÍ : 12/9/2013 15:40:00

»ÃÐàÀ· j, ç áÁÐx μÇÒÁÈÁÒÁçÍ§áμèÁÐ»ÃÐàÀ· à»Ã´Ùã¹áí;ÈÒÃ ÈÓÈÃÑ°ÃÒÃÁÐáíÒÃ´Íxè¹ ä´éá;è  
1) xèÒ·Òè¾Ñ; »ÃÐàÀ· j àÈÁÒ"èÒÁÇÑ¹ÁÐ 1,200 äÁèà;Ô¹ 3,200 »ÃÐàÀ· ç àÈÁÒ"èÒÁÇÑ¹ÁÐ 1,000  
äÁèà;Ô¹ 2,400 »ÃÐàÀ· x àÈÁÒ"èÒÁÇÑ¹ÁÐ 800 äÁèà;Ô¹ 1,600  
·Ø;»ÃÐàÀ·ÁÒÈÃÑ;°Ô¹»ÃÐ;í°;ÒÃà°Ô;èÒÁ 2) xèÒμí°á·¼Ùèà´Ô¹·Ò§ »ÃÐàÀ· j ÇÑ¹ÁÐ 500 »ÃÐàÀ·  
ç ÇÑ¹ÁÐ 400 »ÃÐàÀ· x ÇÑ¹ÁÐ 320 °Ò· 3) xèÒ¾ÒÈ¹Ðã¹¾xé¹·Òè ·Ø;»ÃÐàÀ·àÈÁÒ"èÒÃã¹íÑμÃÒ  
360 °Ò·μείÇÑ¹ äÁèà;Ô¹ 5 ÇÑ¹μÔ´μεί;Ñ¹ (·Ø;ÃÒÃ;ÒÃ"Ó¹Ç¹à§Ô¹È¹èÇÁà»Ç¹°Ò·)  
ÈèÇ¹ÃÒÃÁÐáíÒÃ´áÁÐçείÁÙÁÍxè¹æ à»Ã´Ùã¹áí;ÈÒÃã¹è¹;Ñ¹

xÁÔ;´ÙÃÒÃÁÐáíÒÃ´