

お品書き

一の重

- ① 伊勢海老のオーロラソース焼
- ② 黒毛和牛のローストビーフ
- ③ 北海道産イクラの醤油づけ
- ④ ズワイ蟹の爪焼
- ⑤ 黒豆の金箔のせ
- ⑥ 数の子
- ⑦ 紅白かまぼこ
- ⑧ 栗きんとん
- ※⑨ キンカン

二の重

- ⑩ ぶり(又はさわら)の照り焼き
- ⑪ 有頭海老のうま煮
- ⑫ さざえの壺煮
- ※⑬ ズワイ蟹のトビツ子と和え
- ※⑭ なまこポン酢
- ⑮ 貝柱のカボスめ
- ⑯ だて巻き
- ※⑰ 山芋とゆり根の流しもの
- ※⑱ 干柿しそ風味
- ⑲ 紅白もち

三の重

- ⑳ 具だくさんの筑前煮
- ㉑ 田作り
- ㉒ くわいの田舎煮
- ㉓ 羽がつをの昆布巻
- ※㉔ 白身の錦糸巻
- ㉕ 穴子の南蛮漬け
- ※㉖ 菊花かぶ

写真はイメージです。

おせち

2018年

今年も豪華三段重で
お・も・て・な・し。



8寸(23.8cm×23.8cm)×3段
4～5名様用 25,000円(税込)



6寸(18cm×18cm)×3段
2～3名様用 15,000円(税込)

SUSHI RESTAURANT

すしとも

ご予約・お問合せ

TEL: 092-682-2525

◆11:30～14:30 (L.O. 14:00)

◆17:30～22:00 (L.O. 21:00)

水曜日定休

〔所在地〕福岡市東区香椎6丁目42-17

<http://www.sushitomo.net/>

一品入魂

内容の質を上げるため
「※」のメニューは
変更する場合がございます。

2018年のお客様のご多幸を願い、
一品一品に精魂を込めて手作りします!!



- ◆ご予約は先着80件までとさせていただきます。
- ◆お正月用の鉢盛・お刺身の盛り合わせは10,800円より承ります。
- ◆12月31日は、昼過ぎより配達を始めます。
外出される際はご連絡をいただきますようお願い申し上げます。
遠方への配達はできかねます。
- ◆1月1、2、3日は、出前の予約のみ営業いたします。
1日は、昼12時まで、2、3日は18時までとなっております。