

おせち

2019

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 ブワイ蟹の爪焼
- 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 蟹三昧
- ※ ⑭ サーモンのチーズ巻き
- ⑮ 貝柱のカボス漬
- ⑯ だて巻き
- ※ ⑰ 錦玉子
- ※ ⑱ 鶏の八幡巻き
- 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 穴子の龍眼巻き
- ※ ㉖ 菊花かぶ

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。

今年も
豪華三段重で
おもてなし。



一

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

二

6寸(18cm×18cm)×3段
2~3名様用 15,000円(税込)

写真はイメージです。

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

2019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。