

2021

おせち

一品入魂

2021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!!

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 スワイ蟹の爪焼
- 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 つぶ貝の生姜煮
- ※ ⑬ 蟹三昧
- ※ ⑭ なまこポン酢
- ⑮ 貝柱のカボス漬
- ⑯ だて巻き
- ※ ⑰ 干柿のしそ巻
- ※ 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 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。
 ・お品書きの順番は多少前後いたします。
 ・追加で2~3種類、料理を盛り込みます。

イラストはイメージです。

今年も豪華三段重でおもてなし。

一
4~5名
様用

8寸(24cm×24cm)×3段
30,000円(税別)

二
2~3名
様用

6.5寸(19.5cm×19.5cm)×3段
18,000円(税別)

お正月1月1日~1月3日は

オードブル

(小) 10,000円
(大) 15,000円
の2種類になります。

お刺身の 盛り合わせ

(小) 10,000円
(大) 15,000円
の2種類になります。

にぎり寿司は特上にぎりのみ

お寿司の盛り合わせは
上盛り合わせのみになります。
(単品のお好みのにぎり・巻ものは受付できます)



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/>

◆おせちのご予約は先着100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15時まで、2、3日は18時までとなっております。