

今年も豪華三段重でおもてなし

イラストはイメージです。

おせち

2024

一品入魂

2024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!!

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 栗さんとうん
- 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 貝柱のカボスめ
- 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

お品書き

- ・お品書きは昨年までの一例です。
- ・内容の質を上げるため数種類メニューを変更します。
- ・合計で30種ほど料理を盛り込む予定です。



60個
限定

5名様向け

8寸(24cm×24cm)×3段
40,000円(税込)



60個
限定

3名様向け

6.5寸(19.5cm×19.5cm)×3段
24,000円(税込)

おせちのご予約は先着順とさせていただきます。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。



USHI 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/>

年末年始 12月31日~1月3日のご注文について

例年、出前が大変混み合うことと、香椎宮様への参拝の車で参道が渋滞するため、お客様のご希望の時間通りにお届けすることができません。12月31日~1月3日の期間中は店舗での引き取りをお願いしております。ご協力お願いします。 店主

- ◆オードブルはすべてお正月特製オードブルとなります。※お刺身入りもお作りできます。(金額は同じです)
(小) 3~4人前 12,960円(税込) (中) 5~6人前 19,440円(税込) の2種類になります。
- ◆お刺身の盛り合わせは(小) 3~4人前 12,960円(税込) (中) 5~6人前 19,440円(税込) の2種類になります。
- ◆お寿司は特上にぎりのみになります。(茶碗蒸しは付きません) 盛り合わせは上盛り合わせのみになります。

※器はすべて使い捨て容器を使用いたします。※単品のにぎりや巻ものは受付いたします。※単品の茶碗むしなど使い捨て容器でご提供できないものは受付できません。
※12月25日~30日は出前(通常メニュー)のみ営業、12月31日~1月3日は出前(限定メニュー)のみ営業となります。尚、1月1日は15時までの営業となります。