

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 なまこボン酢
- 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 羽がつをの昆布煮
- ㉔ 自身の錦糸巻
- ㉕ 菊花かぶ

イラストはイメージです

一品入魂

2025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!!

おせち

今年も豪華三段重でおもてなし

2025

・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。

一 50個限定

5名様
向け

8寸(24cm×24cm)×3段
40,000円(税込価格 43,200円)

二 50個限定

3名様
向け

6.5寸(19.5cm×19.5cm)×3段
24,000円(税込価格 25,920円)

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。



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/>

❖ 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せん。※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。