



年末年始のご予約承ります。

店頭超早割

12月29日まで
のご予約で

15%OFF

期間中店頭お渡し

対象期間:2023年12月31日~2024年1月3日



冬第2弾
年末年始

【季節のおすすめ桶】

おもてなしづくし

本まぐろ大とろ入り

本まぐろ大とろ・あおりいか・季節の自身・サーモン・ずわい蟹・季節の青物・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子

5人前 (50貫)

4人前 (40貫)

3人前 (30貫)

1人前 (10貫)

税込14,630円

税込11,750円

税込8,860円

税込2,990円

※写真は5人前です。※おもてなしづくしは、季節により内容・価格が変わります。



特撰

本まぐろ大とろ入り

1.5人前

税込3,600円

板さん
おすすめ

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。
※写真は一例です。
詳しくは店舗までお問い合わせください。



特上 しものせき
下関

5人前 (60貫) 税込12,960円
4人前 (40貫) 税込10,410円
3人前 (30貫) 税込7,860円

本まぐろ大とろ入り 写真5人前です。
本まぐろ大とろ・いか・季節の青物・とろサーモン・めばちまぐろ・季節の自身・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



特上 くしろ
釧路

5人前 (50貫) 税込11,350円
4人前 (40貫) 税込9,120円
3人前 (30貫) 税込6,890円

本まぐろ中とろ入り 写真5人前です。
本まぐろ中とろ・いか・季節の自身・海老・サーモン・季節の青物・めばちまぐろ・たこ・煮穴子・いくら・切玉子



いしのまき
石巻

5人前 (50貫) 税込9,190円
4人前 (40貫) 税込7,390円
3人前 (30貫) 税込5,600円

写真5人前です。
めばちまぐろ・いか・季節の自身・サーモン・海老・季節の青物・玉子・たこ・焼穴子・いくら



特上 おおふなと
大船渡

1.5人前 (12貫)
税込2,730円

本まぐろ中とろ入り
本まぐろ中とろ・めばちまぐろ・いか・とろサーモン・季節の自身・甘海老・季節の青物・たこ・うなぎ・数の子・いくら・切玉子



特上 しものせき
下関

1人前 (10貫)
税込2,650円

本まぐろ大とろ入り
本まぐろ大とろ・いか・季節の青物・とろサーモン・めばちまぐろ・季節の自身・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



特上 くしろ
釧路

1人前 (10貫)
税込2,330円

本まぐろ中とろ入り
本まぐろ中とろ・いか・季節の自身・海老・サーモン・季節の青物・めばちまぐろ・たこ・煮穴子・いくら・切玉子



いしのまき
石巻

1人前 (10貫)
税込1,900円

写真5人前です。
めばちまぐろ・いか・季節の自身・海老・サーモン・季節の青物・玉子・たこ・焼穴子・いくら

営業のご案内 年末年始の ご案内	日付	2023/12/27(水)	28(木)	29(金)	30(土)	31(日)	2024/1/1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	
	営業時間の変更	通常営業	10時~20時営業(ラストオーダー19時30分)								通常営業	
	お取り扱いメニュー	本チラシのこの面掲載メニューに限らせていただきます										
	年末年始のお得な店頭超早割	超早割受付					店頭超早割					

※廻転寿司併設店は異なります。詳細は店舗へお問い合わせください。

■お正月のおすすめ■



お吸い物 最中4個セット

湯葉入り・とろろ昆布入り
税込1,360円
焼き海苔入り・豆腐入り

お湯とお椀をご用意下さい。焼いたおもちを入れるとお雑煮としてお召し上がりいただけます。

※数量限定です。完売次第終了させていただきます。
※実物と多少仕様が異なる場合がございますのでご了承ください。

宅配はご注文金額2,500円(税込)から承ります。※別途宅配料500円(税込)を頂きます。

