



その時期  
一番の旬ネタを、  
長次郎クオリティで。

# 旬寒の煌めき

【しゅんかんのきらめき】

季節のおすすめ桶

## おもてなしづくし

冬・第1弾



本まぐろ中とろ入り

本まぐろ中とろ・あおりいか・季節の青物・サーモン・紅ずわい・金目鯛・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 14,070円	税込 11,300円	税込 8,520円	税込 2,870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。

# めき

第1弾  
Winter Menu

11月21日(火)から  
12月25日(月)迄

特撰

## 板さん おすすめ

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。  
※写真は例です。詳しくは店舗まで  
お問合せください。

本まぐろ大とろ入り

1.5人前

税込 3,600円



## ずわい蟹

冬の味覚の王様。  
繊細な肉質と  
甘みや旨味を  
ご堪能ください。

予告 冬第2弾  
年末年始  
12月26日(火)~1月15日(月)まで

冬第2弾  
年末年始

本まぐろ大とろ入り

## おもてなしづくし

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

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。



※廻転寿司併設店舗は使い捨て容器でのお渡しとなります。