



【営業時間】

月~木 17時~24時30分 おすすめ料理を発信しています 「土佐の高知のひょっとこ寿し」 金·土 17時~25時30分 ラストオーダーは30分前 4月の定休日 毎週日曜日

従業員一同、心より 14日 (日) 15日 (月) は連休

Facebookでもお店の情報や

で検索してください

お客様のご来店を

山﨑店長

お待ちしております 29日 (月) 休み (28日は営業) https://www.facebook.com/hyottokozushi/

imでDeco寿司教室 開催しました



オススメ商品は、「初鰹」です。 刺身・タタキ 1 人前1,800円~ 握り1貫380円 土佐巻1本900円 折売り場:片岡

初ガツオが出始めました きりっとした旨味があり、多くの お客様にご好評いただいております。 ぜひお召し上がりください。

る住宅展示場の「Lim(ライム)」にて 親子でデコ寿司教室を開催しました。 お寿司の飾りつけ・まぐろやサーモン でバラをあしらったり、巻寿しの巻き 方では、ほとんどの皆さんが初めての 体験で、苦労しながら巻き上げてい ました。みんなで楽しくデコ寿司を作 ることができました。



板場:山下

る様になりましたね。

帶屋町通信



今回は私のよく行くパン屋さんの紹介です。 昨年の暮れに帯屋町にオープンした

「くまのPAN屋 まちくま」さんです。 当店から出て北西側にすぐのお店で、全てのパンが おすすめですが、中でも甘過ぎずふわふわした食感 が特徴の「ちぎりパン」が美味しく、3日のうち1度は 食べている おすすめNo.1のパンです。

皆さんもぜひ召し上がってみてください



一度召し上がると病みつきになる 特製のタレでピリ辛味に味付けました まぐろ・イカ・白身魚・玉子に海苔とキュウリと カイワレ大根をまぶし、男性のお客様にも 喜んでいただけけるように

任島田 ANO. 1

石窯パン工房 くまのPAN屋 まちくま さん 高知市帯屋町1丁目8-4 TEL:088-802-8676



板場:重光

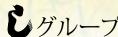
菊寿しグループ をよろしくお願い申し上げます。

仕上げました

本格職人寿司









088-823-8400

帯屋町店 088-823-8538

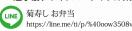
新京橋・帯屋町交差点ミスド斜向

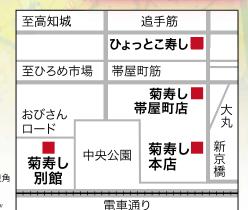
別館(弁当・宅配) 088-823-3413

088-823-6677 中央公園西出口おびさんロード

菊寿しグループInstagram @kikuzushi_kochi

菊寿し本店 facebook https://www.facebook.com/kikuzushi.honten/





菊寿し 帯屋町店

4月の営業日程

【営業時間】 昼の部 11:30-14:30 夜の部 17:00-21:00 (お休み) 火曜日の夜の部

毎週 水曜日 第4火曜日

28(火)・24(水)連休