

# 菊寿司 絆 2月号 2019年 community

寒気も少しずつ緩みはじまりましたが風邪などお召しにならないようお気をつけください。  
本店では節句に合わせたお料理などご用意し  
お客様のご来店を心よりお待ちしております。

## 本店通信

\*\*\*\*\*  
**菊寿し 本店**  
**2月の営業日程**  
**【営業時間】**  
 昼の部 11:00-14:30  
 夜の部 17:00-20:00  
 (土・日・祝-21:00)  
**【お休み】**  
 火曜の夜営業  
 毎週水曜  
 8日日曜の夜営業  
 2/8(日)は昼の部だけ営業いたします  
 恵方巻の店頭は11時~17時  
 売切れ次第終了となります  
**26(火)・27(水)連休**  
 ランチタイム 2F 席  
 食後のコーヒー無料  
 \*\*\*\*\*



**ナマコ酢 450円+税**

コリコリとした食感のナマコをスライスして  
自家製のポン酢で仕上げました。  
コラーゲンもたっぷりでお肌にもいいですよ。  
ご家庭でのパーティに「ばらちらし」  
はいかがですか  
色とりどりで、お子様の目も  
キラキラすること間違いなしです！  
2月3日節分の恵方巻は 11時~17時まで  
店頭販売をいたします。  
売り切れ次第販売終了としますので  
早目のご来店をお願いします。

3~4人前 **ばらちらし**  
5,000円+税

## 冬のおすすめ弁当

高級二段重ね弁当 **店長おすすめ**  
つつみ

**おかずの段**  
海老と野菜天ぷら、鯖塩焼き、  
刺身(まぐろ、サーモン、カンパチ)、  
筑前煮、玉子、デザート

**選べるごはんの段**  
◆カニちらし  
◆まぐろカマ煮と  
牡蠣煮ごはん

**2,500円**  
(税込2,700円)

◆ばらちらし ◆上にぎり  
◆ホタテと牡蠣の炊込みご飯

**2,000円**  
(税込2,160円)

**ばらちらし**  
上にぎり寿し

**まぐろカマ煮と牡蠣煮ご飯**  
**ホタテと牡蠣の炊込みご飯**



## スタッフ紹介

**金子真也** (かねこ まさや)  
1994年2月27日生

耳の聞こえない自分ですが  
聞こえなくても仕事は頑張っています！  
目の前にある仕事を一つ一つ  
集中できるように頑張ります

2017年7月より入社 高知ろう学校出身で耳はほとんど聞こえていません。午前中からお昼にかけて菊寿し本店お昼の部の1階洗い物を担当し、夕方から菊寿し別館の5階で詰め物などを備える作業を担っています。責任感が強く、現在ろうの会青年部の役員を務め、日々活動を通して成長しています。指示を受けたら最後までしっかりと仕事を全うする素直な24歳(今月27日で25歳)で、チャンスがあればイベントなどにも積極的に参加しているAKB48好きな今どきの青年です。  
耳が聞こえないので手話が使えます。手話のできるお客様は見かけたら、是非話しかけてあげてください。

## 別館通信

ご自宅まで  
お届けします



配達 岸田

毎年人気の冬のお弁当です  
ご注文・ご相談など  
お気軽にお電話ください



受注担当:八木

**菊の蒸し 1,500円**  
(税込1,620円)  
ホタテ煮、本ずい蟹、  
うなぎ、野菜の炊合せ

お弁当・皿鉢の↓ご注文は↓ 菊寿し別館まで 2月2日(土) 3日(日)はお休みいただきます。

ご注文 **088-823-3413**

※画像はイメージです。季節や仕入れにより、内容が変わる場合がございます。

ご注文は前日の19時まで各お弁当2個以上より承ります。  
変更の受付は前日の14時まで承ります。  
不定休にてお休みをいただいております。