



通信 ひとつとこ寿し



【営業時間】
 月～木 17時～24時30分
 金・土 17時～25時30分
 ラストオーダーは30分前
 5月の定休日 毎週日曜日
 19日(日) 20日(月)は連休
 6日(月) 休み(5日は営業)

Facebookでもお店の情報や
 おすすめ料理を発信しています
 「土佐の高知のひとつとこ寿し」
 で検索してください
 お客様のご来店を
 従業員一同、心より
 お待ちしております
<https://www.facebook.com/hyottokozushi/>

5月のうまいもん

土佐沖獲れ 初カツオ

5月が本番の「初鰹」です
 刺身・タタキ 1人前 1,800円～
 土佐巻 1本 900円
 握り 1貫 380円



心を込めて
作っています



刺身 1人前 1,000円

握り 1貫 330円

甘さ絶品 アオリイカ

5月は色々と
美味しいものが
ありますので
是非食べに来て
ください!

スタッフ紹介

山下 明星(やました あせい)

1996年8月10日生まれ 22歳

入社5年目の板場
 趣味ゲーム・釣り
 おみやげのお寿司と店内の
 「中華そば」を担当しています。
 中華そばのスープの仕込みも彼が
 担当です。それとともに店長・
 副店長のサポートも行い現在鋭意修行中です。常連お客様からも
 彼の料理は「全部がうまい!」と喜んでいただいております。



帯屋町通信

平成も終わり令和の時代が幕をあけました。
 新しい元号を刻印したおめでたい枡を用意いたしましたので
 お祝い気分をお楽しみください。



やきそらまめ 合が旬! 焼蚕豆

3さや
430円+税



一緒に令和を 祝ひまじら

枡こぼれ酒

清酒 土佐鶴 1合 500円+税
 酔鯨 令和 300ml 1,300円+税

焼くことにより香ばしさと風味を引き出し
 淡路島の藻塩を添えて、そら豆本来の
 美味しさを楽しんでいただけます。
 「令和」の枡こぼれ酒と一緒に
 お楽しみください。

板場:重光

枡こぼれ酒は、グラスの中の酒で
 “酒”本来の純粋な味を楽しめ、枡の中
 にあふれたお酒では、底に敷いた昆布の風味
 と檜の香りとユニゾンが醸し出す味と、
 2種類の味わいを感じ楽しんで
 いただけます。

私の気になっていたお店
 台湾甜商店をご紹介します。
 帯屋町の行列のできるスイーツ店です。
 人気NO1のデンミルクティーは 生のタピオカが
 ふんだんに入っていてとても美味しかったです。
 皆さんもぜひ召し上がってみてください。

タイワンデンショウテン
 台湾甜商店 高知帯屋町店
 営業時間 11時～21時(L.O30分前)
 高知市帯屋町1丁目10-20
 TEL:088-824-3910

金能 島田



店長の太杉さん
 親しみやすい笑顔の
 素敵な女性でした。

人気のさつま芋ミルク
と 甜ミルクティー

菊寿し 帯屋町店 5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)・29(水) 連休

菊寿しグループ をよろしくお申し上げます。

本格職人寿司 高知新京橋 菊寿しグループ

□ 本店

088-823-8400

大丸西口前 ロレックス 北

公式 SNS

菊寿しグループInstagram @kikuzushi_kochi

□ 帯屋町店

088-823-8538

新京橋・帯屋町交差点ミッド斜向

菊寿し 本店 facebook

<https://www.facebook.com/kikuzushi.honten/>

□ 別館(弁当・宅配)

088-823-3413

中央公園西出口おびさんロード

LINE 菊寿し お弁当

<https://line.me/ti/p/%40oow3508v>

□ ひとつとこ寿し

088-823-6677

追手筋ブライパークホテル東角

至高知城	追手筋	
	ひとつとこ寿し	■
至ひろめ市場	帯屋町筋	
おびさんロード	菊寿し 帯屋町店	■
中央公園	菊寿し 本店	■
大丸	新京橋	
電車通り		