

菊寿司 絆

8月号 2018年
community

高知の8月はイベントがたくさん!なんといっても高知は、よさこい・花火大会・夏祭りとお町へ出てくる機会があります。ぜひ!菊寿司へ足を運び、涼しさを感じる料理をご堪能ください。

本店通信

菊寿し 本店
8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

最終週の火曜

毎週水曜

(祝祭日の場合は振替)

28(火)・29(水) 連休

ランチタイム 2F 席
食後のコーヒー無料



よさこい~お盆の
8/9(木)~8/14(火)は、
特別メニューでの
ご提供となります。
コーヒー・デザートサービス
はお休みです。

四万十茗荷 限定品

みょうが



四万十町奥津で
作られた色鮮やかな
みょうがをお召し上がり下さい

茗荷の効果

1. 血行促進
2. 発汗作用
3. 消化促進
4. 新陳代謝
5. むくみ
6. 冷え性 など

現代の多くの方が高血圧で悩んでいます。茗荷に含まれるカリウムは血圧を下げ、心拍数を正常に調節してくれます。水分量の調節もしてくれます。血行促進することで新陳代謝が上がり発汗作用や呼吸を整えるなどの作用も。胃の調子も整えてくれるので、夏に食欲が落ちることも防ぎ、夏バテ対策にも良いです。血液サラサラ効果も。

店長の
おすすめ!

今回は四万十町の茗荷生産者を伺い新鮮な茗荷を仕入れさせて頂くことになりました。夏限定の商品です。是非この機会にお召し上がり下さい。



茗荷いなり

1個 130円
140円(税込)

いなりの甘さの中にさっぱりとしたみょうがの味が絶妙に合わさった一品

茗荷と胡瓜の酢の物 280円
302円(税込)

夏にぴったりの酢の物
三杯酢でどうぞ!!



茗荷にぎり

1個 100円
108円(税込)

茗荷を甘酢に漬け込み
茗荷の香りが味わえます

茗荷の甘酢漬け

280円
302円(税込)

茗荷その物の味を



高知県産
文旦
ふんたん
サワー



高知県産
小夏
サワー(こなつ)



高知県産
柚子
サワー(ゆず)

高知県産
檸檬
サワー(れもん)

スツネリとみたのどごし

サワー各種

480円(税込¥518)

高知県は、茗荷生産量が
なんと日本一!
今が旬の茗荷を甘酢に漬け、
にぎりにしました!



接客担当: 上原

別館通信

夏季限定

自家製そうめんダシで
お召しあがりください

素麺皿鉢

5-7人前

4,800円

(税抜5,184円)



大阪寿司と
上にぎり盛り合わせ

福祿

5-7人前

16,000円

(税抜17,280円)

皿鉢の↓ご注文は↓菊寿し別館まで

8月18日(土)25日(土)はお休みいただきます。

ご注文 088-823-3413

ご注文は各お弁当2個以上より承ります。

ご注文および変更は前日の19時まで承ります。

※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。

皿鉢

菊寿しの



ご家庭で菊寿しの
皿鉢をお召し上がり
ください。

受注担当: 八木





通信 ひよとこ寿司

高知にもついに暑い夏がやって参りました!
8月は「よさこい踊り」をはじめ、いろんなイベントがあり多くの県外の方々が来高されることでしょう。
夜の街にくり出す際には、ぜひひよとこ寿司にお立ち寄りください。

【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
8月の定休日 毎週日曜日
12日(日)は営業して13日(月)をお休み
第3週は19日(日)20日(月)連休いただきます

Facebookでもお店の情報を発信しています
「土佐の高知のひよとこ寿司」で検索してください
お客様の来店を従業員一同、心よりお待ちしております

<https://www.facebook.com/hyottokozushi/>



高知県産岩ガキ

今日の旬鮮メニュー

広島のマガキより、
一～二回り大きな
岩ガキは夏が旬の食材で、
今月おすすめの一品です。

寿司では、その日の朝水揚げされた、
高知のおいしい魚5種をにぎった
黒潮にぎり(5貫1,300円)
がおすすめです!

ぜひお召し上がりください!



サバと大葉の
相性は抜群!
2本で1,200円です

折売り場3片岡

高知のゴマサバ使用 サバのそ巻

3本 1,200円



帯屋町店のおすすめ

5貫セット 田舎寿司

650円税込

平日お持ち帰り商品で6食限定



板場:重光

柚子酢の利いた高知の田舎寿司
高知ならではの食材が楽しめます!



琉球・いなり(裏巻き)・茗荷・野沢菜・パッテラ

帯屋町通信

菊寿し 帯屋町店
8月の営業日程

【営業時間】

昼の部 11:00-14:30

夜の部 17:00-21:00

【お休み】

火曜日の夜の部

毎週 水曜日

毎月最終火曜日

28(火)・29(水) 連休

東京麻布十番商店街に行ってきました



創業230年の老舗蕎麦屋
更科堀井 総本家

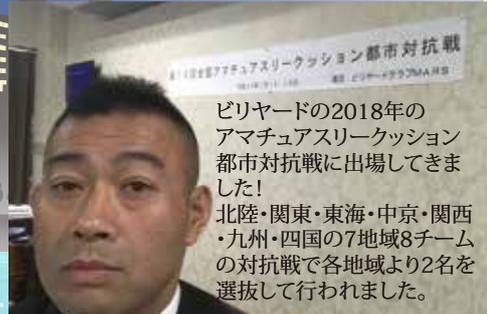


上) 天せいろ
かき揚げ天もり
1,980円
右) 玉子焼 740円

7月の連休を利用して東京麻布十番商店街の「更科堀井 総本家」でそばを手繰ってきました。20時に入った(20時30分L.O)にもかかわらず、後から後からお客さんが入ってきて待機席で並んで待っていました。自分は一人だったこともあり、待たずに案内していただきました。ラッキー!
注文は、「天せいろ かき揚げ天盛り」と「玉子焼」江戸前です。少し辛めの味で、自分にはちょうどよかったのですが、さすがは江戸前のせいろ

で、しっかりとしたコシ・ボリュームもあり天ぷらもサクサクふわふわで大変おいしくいただきました。20時30分には「のれん下げます」と大きな元気な声でお客様に閉店のアピールをしていました。

上京すると必ず一食は蕎麦を食べるのですが、東京の蕎麦屋は老舗が多くいろんな意味で勉強になります。また行きたいと思いました。



ビリヤードの2018年のアマチュアスリークッション都市対抗戦に出場してきました!
北陸・関東・東海・中京・関西・九州・四国の7地域8チームの対抗戦で各地域より2名を選抜して行われました。

会場は笹塚にあるMARS(マルス)という界(さかい)元世界チャンピオンのお店で行われました。個人の成績は1勝5敗1分16人中15位で散々たるものですが、一緒に参加された方が1位となり、チームとしては4位の成績でした。結果はともあれとても楽しい経験となり連休を満喫してきました。



菊寿しグループをよろしくお願ひ申し上げます。

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

□ 帯屋町店

088-823-8538

新京橋・帯屋町交差点ミッド斜向

□ 別館(弁当・宅配)

088-823-3413

中央公園西出口おびさんロード

□ ひよとこ寿司

088-823-6677

追手筋ブライトパークホテル東角



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 お弁当

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

至高知城	追手筋	
	ひよとこ寿司	
至ひろめ市場	帯屋町筋	
	菊寿し	
おびさんロード	帯屋町店	大丸
菊寿し 別館(弁当・宅配)	中央公園	菊寿し 本店
		新京橋
電車通り		