

菊寿司 絆

2018年12月号
community

いよいよ師走。この1年皆様からの変わらぬご愛顧をいただきましてありがとうございます。
2018年もあと少しとなりましたが、より心に残るサービスを目指し、営業させていただきます。

本店通信

菊寿し 本店
12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

ランチタイム 2F席
食後のコーヒー無料

12月28日~1月7日の間
コーヒー紅茶はお休みします



白子ポン酢(自家製)
800円+税

マダラの新鮮な白子は
フグの白子にも負けない美味しさで、
回の中でトロトロに溶けていく食感と
臭みのない濃厚さが特徴!
生でも美味しくお召し上がりいただけます。

白子にぎり

1貫 300円+税

かまわぬ

乳酸の添加などの人工的な操作を何も加えず、
自然のまま何も「構わぬ」と大自然に委ねた酒であるとい
う意味です。
伝統あるこの名酒を料理と一緒に楽しみ下さいませ。



かまわぬ 1合 900円+税

濃厚な白子と
「かまわぬ」を
一緒によくばってみませんか?

接客担当:上原

帯屋町通信

菊寿し 帯屋町店
12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



帯屋町店おすすめ逸品

今年も早いもので、
カレンダーも
残り1枚になりました。

寒さも、一段と厳しく
なってきました。

須崎産 地牡蠣 (じがき)

ポン酢 780円+税



板場:重光

磯の風味がきいた牡蠣を当店オリジナルの
ポン酢と薬味を添えて、ご賞味下さい。

12月31日の営業についてのお知らせ

菊寿し 本店・帯屋町店
年末年始越寿しのご予約分受け渡しと店頭販売の営業
菊寿し 別館・ひよっとこ寿し
年末年始越寿しのご予約分受け渡し
全店舗で店内の営業は致しませんのでご了承ください。

通信 ひとこ寿し

【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
12月の定休日 毎週日曜日
23日(日祝)は営業
24日(月)30日~1日は休み

Facebookでもお店の情報を
発信しています
「土佐の高知のひよっとこ寿し」
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/hiyottokozushi/>



須崎産 地ガキ

にぎり 1貫 300円
酢物(自家製酢) 650円

特よにぎり 松

4,000円

豊洲直送ホマグルトロ
北海道産生うに
ズワイガニ イクラ
数の子 煮穴子



最高級のネタをご堪能ください



浦戸産 めひかり

焼き・唐揚げ 750円



折売現場:片岡

蒸し寿しの持ち帰りも
大好評です

蒸し寿し

持ち帰り 950円

別館通信

冬のおすすめ弁当



菊の蒸し

1,500円 (税込1,620円)

ホタテ煮、本ずわい蟹、
うなぎ、野菜の炊合せ

きくの 菊乃弁当

2,000円 (税込2,160円)

てまり寿し、しらすご飯、刺身(まぐろ、カンパチ)、鯖塩焼き、筑前煮、ホタテ煮、
海老と野菜天ぷら、小松菜しいたげ煮、いんげん胡麻和え、サラダ、玉子、デザート



配達 岸田

ご自宅まで
お届けします

冬のお弁当が始まりました
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

お弁当・皿鉢の↓ご注文は↓菊寿し別館まで

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。
不定休にてお休みをいただいております。

※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。