



菊寿司 絆 4月号 2019年 community

桜の花びらを舞い落とす風が心地よい温かさとなってまいりました。
菊寿司の料理にも春が彩られています、この春のおすすめは若筍煮です！

今が旬の筍の風味を活かすため薄味にて炊きました。
香りのいい木芽を添えて、上品な一品に仕上げております。
春の恵みを感じてください。

接客担当: 上原



若筍煮 650円+税

スタッフ紹介



森山信子(もりやまのぶこ)
緑の下の力持ちで、菊寿司の厨房には欠かせない調理の達人です。
朝早くから基本の出汁を仕込み、営業時には本店3階の調理場で、お吸い物赤出汁などの汁物や人気の「中華そば」などを作って提供しています。
ひとことコメント
菊寿司の味を引き継ぎ、うどん・中華そばなどをお客様に提供しております。是非ご来店いただき召し上がってみてください。

本店通信

菊寿し 本店
4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

23(火)・24(水) 連休

ランチタイム 2F 席
食後のコーヒー無料

春のおすすめ弁当

高級二段重ね弁当
つつみ

おかずの段

刺身(まぐろ、イカ、カンパチ)、
海老と野菜天ぷら、鮭塩焼き、
白和え、煮物、玉子、デザート

選ぶごはんの段

- ◆ 穴子ちらし [春季限定]
- ◆ ばらちらし ◆ 上にぎり

2,000円

(税込2,160円)

◆ カニちらし

2,500円

(税込2,700円)

店長おすすめ



春季限定

穴子ちらし

上にぎり寿し

ばらちらし

カニちらし



お客様目線の対応を心がけています

ひとことコメント
お弁当専門の別館に配属されてからはまだ1年程度で、まだまだ至らない所ばかりですが、皆様に美味しいお弁当を提供できるように頑張ります。ご注文お待ちしております！

別館通信

スタッフ紹介

八木星歌(やぎせいか)
入社5年目 お弁当受注担当
1996年11月21日生 AB型

趣味は、コスメ集め。リップ類80本以上持っています！※口は1つしかありません。k-pop、AAAが大好き。笑うことも好き。

オススメのお弁当は、桜月(さくらづき)弁当です。私も開発に携わったお弁当です。女性目線で、ヘルシーさに重点を置き考えました！
1500円とコスパも良くリーズナブルな価格で提供します。

ご法事やご家族の大切なお集まりに

季節のおすすめ

パーティや行楽のお供に
幅広い年代で
お楽しみいただけます。

ばらちらし

5,000円(税込5,400円)
3~4人前



受注担当: 八木

ご入学・ご就職のお祝いやお節句などのお集まりに菊寿司のお弁当はいかがですか。ワンランク上のご提案を心がけお弁当や皿鉢のご注文をお待ちしております。ぜひ一度ご利用ください。

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。
2019年4月29日(月)~5月2日(木)はお休みをいただきます。

※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。