



# 菊寿司 絆 1月号 2020年 community

新年あけましておめでとうございます。  
本年もお客様に幸せを感じていただけるようにおいしいお寿司とサービスを提供していきます。  
菊寿司グループへの変らぬご愛顧のほど  
よろしくお願い申し上げます。



味はもちろんですが  
彩り鮮やかに見たためにも  
楽しんでいただける商品です。  
少しずつ楽しんでいただけ満足感もGood!

(平日のランチ限定)  
**冬の旬彩プレート**  
1,480円+税



司牡丹 冬季限定  
あらばしり 300ml  
1,400円+税

**冬のむし寿し**  
単品 1,280円(税込 1,408円)  
ミニ中華そば セット  
1,600円(税込 1,760円)  
ミニうどん または ミニそば セット  
1,550円(税込 1,705円)  
吸物 または 添出し セット  
1,500円(税込 1,650円)



**地ガキ酢 780円+税**

## 本店通信

**菊寿し 本店**  
1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  
元旦 お休み  
7(火)・8(水) 連休



ランチタイム 2F 席  
食後のコーヒー無料  
2(木)~6(月)は2Fの  
コーヒー・デザート お休み

## 菊の和

Sushi Kikunowa

菊の和通信  
Openしました!!

この時期オススメの  
地ガキ酢と一緒に  
期間限定の生原酒を  
ご堪能ください

接客担当:上原



12月15日晴天の日曜日に無事オープンいたしました。

当日は多少の混雑はありましたが、イートインのお客様にはセットメニューやむし寿しを召し上がっていただき、テイクアウトのお客様には、Sushiカラットやこうちまき・Sushiカップ・Sushiブリトーなどを楽しんでご購入していただきました。

また、街ゆく方々も「新しいお店ができたんやね」「ケーキ?えっ!お寿司!?!」「かわいいねえ~」「おしゃれやね~」と興味を持って覗いていただきました。



ショーケースに並んでいる  
まったく新しい形のSushi  
をお届けします!



店内は明るい雰囲気  
で以前より広く感じられる  
お客様がほとんどです。  
席数5席と少ないのですが  
座ると落ち着けるお店に  
なっています。



調理担当:鳴瀧

島田店長



菊の和お店の外観です



ロゴも新しく親しみの持てる  
柔らかな印象を感じます

菊の和の場所は、新京橋商店街の北詰で帯屋町筋の交差点南西角。ミスタードーナツ斜向です。中心商店街で過ごされるアクティブな方々に新しい形のお寿司をリーズナブルに楽しんでいただけるお店として、女性だけのスタッフで営業していきます。(初日は繁忙のためさすがに弊社の常務がヘルプに入っております)  
また、ホームページやInstagramなどでの情報発信もしていきますので是非フォローしてください。  
ご最員の程、何卒よろしくお願い申し上げます。

1月の営業時間と日程

11時~15時(30分前ラストオーダー)

16時~18時(テイクアウトのみ)

定休日 毎週水曜日 7日(火)・8日(水)は連休

1月2日(木)から営業

1月5日(日)までは 11時~15時の営業とします

店内飲食のみ(テイクアウトはお休み)

