

菊寿司 絆 3月号 2019年 community

春の花が見えはじめ、日差しが暖かく感じられる時期になりました。菊寿司の蒸し寿司シリーズも春の海鮮むし寿司が登場致しました。御来店のほどお待ちしております。

本店通信

菊寿し 本店
3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

26(火)・27(水) 連休

ランチタイム 2F 席
食後のコーヒー無料



春野のおかざき農園の

リサ・フルーツマトを使用した洋風サラダ。

酸味と甘味が絶妙なバランスで味わえるリサマトをさっぱりとしたモッツアレラチーズと当店オリジナルのドレッシングで味わってみてください。

フロンテラの白ワインと相性抜群！御一緒にどうぞ。



接客担当:上原



フロンテラ (シヤルドネ) 白ワイン 1,400円+税

リサマトとタコとモッツアレラチーズのサラダ 730円+税



春が旬の海の幸・山の幸をふんだんに盛り込んだ蒸し寿司となりました。春の海鮮むし寿司でぜひ春を感じてください。

春の海鮮むし寿司 1,280円+税

春のおすすめ弁当 別館通信



会議や様々なお集まりに

この時期限定の 桜月(さくらづき)

お花見にもピッタリな、彩りの良い春らしいお弁当です。

及ばずながら受注担当である私も開発に携わり、女性目線で見てもちょうどよいボリュームに仕上がりました。

ぜひ一度召し上がってみて下さい。



本店ワンポイント情報

新京橋の南入り口から2軒目の当店。店頭では年代物の木の看板がお客をお出迎えします。それと同時にお客様の目線にあるサンプルの多さには思わず目を奪われるのではないのでしょうか。このサンプルは株式会社いわさきさんに作製していただいております。まず撮影しそのモノで型を取って形をその色塗りをして完成させるそうがかいおかずなど、日本人の極め細やかさと手間を惜しまない気質がうかがえる職人による作品が目撃されることと思います。



春の魚「鯛」の炊き込みご飯をはじめ、野菜や梅きゅうり巻きなどが入っており、上品な味わいで美味しいものをお楽しみいただけます。

さくらづき 桜月 1,500円+税

ちらし寿し、たけのこご飯、手まり寿し(イカ、サーモン)、刺身(まぐろ、タイ)、海老と野菜天ぷら、鯖塩焼き、煮物、白和え、ポテトサラダ、ミニトマト、玉子、花餅

菊乃弁当 2,000円+税



配達 鹿田

私がお届けします



お弁当・皿鉢の↓ご注文は↓ 菊寿し別館まで

ご注文 088-823-3413

※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。

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3月9日土曜日はお休みをいただきます。



受注担当:八木



通信 ひょっとこ寿司



【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

Facebookでもお店の情報を発信しています
 「土佐の高知のひょっとこ寿司」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/>



3月3日にデコ寿司教室開催します。



おうちで楽しくひな祭りを作る。華やかなデコ寿司をつくってませんか。親子で、兄弟姉妹で参加して、スペシャルなお寿司に挑戦しましょう。教えてくれるのは「ひょっとこ寿司」の職人の皆さん。プロの技を見て、この日はみんなもお寿司屋さんになってみよう！
 ※モザイクハウススタンプラリー参加必須

3.3【日】【集合】午後0時30分
 【教室】午後1時～2時

●定員/親子10組(子どもは小学以上・大人数は不可)
 ※兄弟姉妹で参加の場合は最大2人まで
 ●参加費/500円(材料費含む)
 ●持ってくるもの/三角巾、エプロン、ハンドタオル
 ●講師・協力/株式会社菊寿し、ひょっとこ寿司
 ●応募締め切り/2月28日(木)

菊寿し ひょっとこ寿司

【応募方法】
 電話、応募フォーム(ホームページ)
 TEL 088-084-9090
 HP <https://toosasearch.kochinews.co.jp/jim/>



みんなで楽しく作りましょう!

高知夜須町 フルーツトマト



しっかりとした食感と甘くてジューシーな味わいをお楽しみいただけます。
 店内でスライスして提供いたします。
 片岡もおすすめします!

折売り場:片岡

豪快! 彩りこぼれ寿司 帯屋町店 おすすめ商品



朝、夕は、まだ寒いですが、日中は随分春めいてまいりました。
 今月、帯屋町店よりお届けする一品は豪快!彩りこぼれ寿司 です。
 お一人様でも、お連れの方とシェアしてのご注文も承ります。
 のどごしの良い「南 純米吟醸酒」と一緒にお楽しみください。



主任 島田



板場:重光

彩りこぼれ寿司 は、ずわい蟹・ネギトロたたき身・北海道産ウニ・プリプリ大粒いくらをおしみなく使った贅沢な一品です。ぜひお召し上がりください!

帯屋町店では、お昼の営業開始時間を11時30分からといたしました。営業時間が少し短くなりましたが、今まで以上の笑顔とサービスに努めてまいります。是非お立ち寄りください。

菊寿し 帯屋町店
 3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
 毎月最終火曜日
 26(火)・27(水) 連休

帯屋町通信



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 088-823-8237 (火)・27(水) 連休 13-3413 新京橋・帯屋町交差点ミッド斜向
 □ 別館(弁当・宅配) 088-823-6677 中央公園西出口おびさんロード
 □ ひょっとこ寿司 088-823-6677 追手筋ブライパークホテル東角

至高知城	追手筋	
	ひょっとこ寿司	
至ひろめ市場	帯屋町筋	
おびさんロード	菊寿し 帯屋町店	大丸
菊寿し 別館	中央公園	菊寿し 本店
		新京橋
電車通り		

公式 SNS Instagram 菊寿しグループ Instagram @kikuzushi_kochi
 Facebook 菊寿し 本店 facebook <https://www.facebook.com/kikuzushi.honten/>
 LINE 菊寿し お弁当 <https://line.me/ti/p/%40oow3508v>