

# 菊寿司 絆

2019年11月号  
community

今年も残すところあと2ヶ月。気温も低くなり寒さを感じる季節となりましたね。今月は平日ランチと板場に入った新しい仲間の紹介をいたします。



まぐろとアボカド丼セット

平日ランチ限定新メニュー各800円(税別)  
・まぐろとアボカド丼セット(写真上)  
・しらす丼セット  
・おまかせ漬け丼セット(写真右上)  
・白身魚あら炊き定食(数量限定)



今回の新ランチの丼セットは汁物又はミニ麺が付いています。

特に女性にはまぐろアボカド丼セット、男性にはおまかせ漬け丼セットが人気となっています(\*^^\*)

接客担当:上原

私のオススメは、まぐろアボカド丼セットです。

わさび醤油がまぐろとアボカドにぴったり。ミニ麺・汁物のチョイスができて800円+税! 間違いない一品です。



## スタッフ紹介

梶原 聡(かじわら さとし)

生年月日:1994年4月21日

趣味:映画鑑賞

一言コメント:まだまだ慣れない事が多いですが精一杯頑張りますのでよろしくお願い致します。

ランチタイム 2F 席  
食後のコーヒー無料



26(火)・27(水) 連休  
(祝祭日の場合は振替)

【お休み】  
火曜の夜営業  
最終週の火曜  
毎週水曜

【営業時間】  
昼の部 11:00-14:30  
夜の部 17:00-20:00  
(土・日・祝-21:00)

11月の営業日程

菊寿し 本店

## 本店通信



# 通信 ひとつとこ寿し

【営業時間】  
月~木 17時~24時  
金・土 17時~25時  
ラストオーダーは30分前  
11月の定休日 毎週日曜日  
3日は営業 4日(月・祝) 振替休日  
17日(日)・18日(月) は連休いただきます

Facebookでもお店の情報を発信しています  
「土佐の高知のひとつとこ寿し」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/hyottokozushi/



## 今月の旬鮮メニュー

### 新鮮! 赤貝

コリコリッの赤貝(1個売り)  
刺身・にぎり 1,200円~



プリップリの 活き車海老(クルマエビ)  
刺身・にぎり・塩焼き 1尾 800円~



### 活き車海老にぎり



蒸し寿しの持ち帰りも大好評です

折売り場:片岡

10月から新しいメンバーになりました平村咲夜(ひらむら・さくや)です。見習いで調理を担当しています。美味しく作るの、パンパン注文してください。よろしくお願いします。

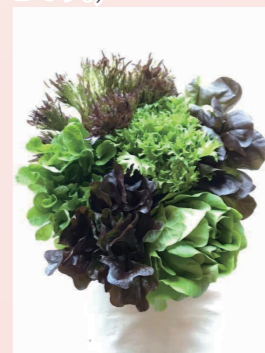


## 本店メンバーが見つけた ちょっぴりお店

今月のこのコーナーはひとつとこ寿し2階の「ていあも」さんを紹介いたします。今年の春オープンしたお店で、《かくれ家的な知る人ぞ知る》名店です。お店のメニューについては、このお店のオーナーである谷口さんが素材を厳選しており、人数と予算に合わせたコース料理を提供していただきます。(お気軽にご相談くださいということですよ。)



「薬膳レタしゃぶ」(要予約)



看板娘 ゆうみさん

特に谷口さんオススメが「薬膳レタしゃぶ」(写真)「ていあも」さんで取り扱っているレタスは光農園さんとタイアップでサラバ8種のレタスが全ての料理に使用されており、これを堪能できる一品となっております。1人前5,000円(税別)3名様分からご注文いただけます。こちらのメニューはコース料理に組み込む事もできます。これからの忘年会に向けて90分の5,000円コース(税別)の用意もありますので、ぜひ予約の上ご来店ください。

### 店舗情報

ていあも (女将 谷口 尚子)  
カウンター6席・ボックス席3卓・座敷10人×1卓  
最大30名様までご利用いただけます  
Add:高知県高知市追手筋1-5-16 2F  
ひとつとこ寿し2階  
Tel:088-822-0310  
お休み:不定休

# 秋のおすすめ弁当

## 別館通信



今が旬の戻り鰯とごぼうを贅沢に使用したかつお炊き込みご飯

### 秋味弁当 1,500円 (税込1,620円)

かつお炊き込みご飯、ちらし寿し、天ぷら(海老、ししゃも、かぼちゃ)、野菜の煮物、刺身(まぐろ、カンパチ)、鰯ときゅうりの酢の物、玉子とうふ、甘味

皿鉢や他のお弁当のご注文も承ります。お気軽にお電話ください



受注担当:八木

### 菊乃弁当 きのの 会議や様々なお集まりに

2,000円 (税込2,160円)

ちらし寿し、手まり寿し(いか、サーモン、穴子)、刺身(まぐろ、カンパチ)、海老と野菜の天ぷら、サンマ甘露煮、野菜の煮物、ポテトサラダ、甘味

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・変更は前日の19時まで各お弁当2個以上より承ります。2019年11月2日第1土曜日を休ませていただきます。

## 帯屋町店 リニューアルのため休業いたします

開店から26年間営業してまいりました菊寿し帯屋町店ですが、新店舗「菊の和」としてリニューアルのため、10月28日より少しの間休業させていただきます。

「菊の和」は菊寿しの味を基に新しい形の「Sushi」を打ち出していく予定です。新店舗のオープンは12月中旬を予定しております。今しばらくお待ちくださいませ。

菊寿し本店・菊寿し別館(お弁当・宅配)・ひとつとこ寿し の3店舗は今まで通り営業いたします。

これからも皆さまに愛される店になるよう、努力して参ります。引き続き、ご最員の程、何卒よろしくお願い申し上げます。

株式会社 菊寿司  
代表取締役社長 中田 陽子

