

お造り・お寿司は **八幡通り店・久根別店・大野店・湯浜店・本通店**

5店舗のみの販売となります。

お造り・お寿司の承り期間

8月3日(日)まで

お造り・お寿司の商品お渡し日

8月12日(火)▶13日(水)

お渡し時間:
午後2時以降
となります

- 入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。
- 手造りですので数量限定となります。限定数に達した場合は申込締め切り日にかかわらず終了とさせていただきます。
- サービスカウンターでお渡しします。
- 代金は、ご予約時にお支払い頂きます。
- お申し込みは、サービスカウンターで承ります。
- 商品の内容変更・入数変更はできかねますので、ご了承ください。

夏魚長の
おもてなし

5店舗合計
50セット
限定

本まぐろ厚切り
赤身・中トロ・大トロ使用!

生アトランティックサーモン
かんぱち
真鯛
ほたて貝柱
赤えび



申込番号 **S-1**

こだわりのお造り
10点盛り
3~4人前

本体価格 **6,500円**
(税込 7,020.00円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●							



本まぐろ
かんぱち
いくら
うに
たい
本まぐろ中トロ
生サーモン
赤えび
ほたて
ずわいがに

申込番号 **S-2**

おもてなし生寿司
30貫

5店舗合計
50セット
限定

本体価格 **4,980円**
(税込 5,378.40円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				

お得な!
セット
販売

5店舗合計
30セット
限定



申込番号 **S-1**
こだわりのお造り
10点盛り3~4人前

と



申込番号 **S-2**
おもてなし生寿司
30貫

で

本体価格

申込番号 **S-1** と 申込番号 **S-2**

一緒にご注文で!

10,800円
(税込 11,664.00円)

夏魚長の おもてなし

オードブルの承り期間

8月3日(日)まで

オードブルの商品お渡し日

8月12日(火)・13日(水)・14日(木)

お渡し時間:
午後2時以降
となります

- 手造りですので数量限定となります。限定数に達した場合は申込締め切り日にかかわらず終了とさせていただきます。
- サービスカウンターでお渡しします。●代金は、ご予約時にお支払い頂きます。
- お申し込みは、サービスカウンターで承ります。
- 商品の内容変更・入数変更はできかねますので、ご了承ください。



- ① 蒸し鶏と胡瓜の
生春巻きハニーマスタードソース
- ② 彩り野菜のピクルス
- ③ 手羽先の香味揚げ
- ④ アキラ特製海老のマヨネーズ和え
- ⑤ 海老のチリソース煮
- ⑥ 五日春巻き
- ⑦ ジューシー焼売
- ⑧ 黒酢酢豚
- ⑨ 四川麻婆豆腐

申込
番号 **0-1**

**50セット
限定**

cafe akira
チャイニーズDELI
サイズ:縦28cm×横28cm×高さ7cm

本体
価格 **3,800円**
(税込 4,104.00円)

- ① 生ハムサラダ
- ② 牡蠣オイル煮
- ③ ローストビーフ ジャポネーゼ
- ④ フルーツトマトとクリームチーズ
- ⑤ スモークサーモンマリネ
- ⑥ 若鶏のソテー プロヴァンス風
- ⑦ キツシユパイ
- ⑧ 海老マヨ
- ⑨ 帆立貝とアスパラのブルギニョン風
- ⑩ 真イカのエスカベッシュ

申込
番号 **0-2**

**10セット
限定**

ご馳走亭
夏の洋風オードブル
サイズ:縦28cm×横28cm×高さ13cm

本体
価格 **4,800円**
(税込 5,184.00円)

