すし会席 鮮太

大将のこだわり おせち料理

すし屋ならではの
海鮮をたっぷり使った
おせちをお作りいたします。

特選 三段重

一の重◆ いくら醤油漬け
鮭・川魚の昆布巻き
タコのマリネ
野菜のバウンドケーキ 他6品

二の重◆ 海老芝煮
蝦夷アワビ旨煮、
数の子出汁醤油漬け
タコの柔らか煮
出汁巻玉子 他6品

三の重◆ 蒸しアワビ
ゆでタラバガニ
とろカレイ幽庵焼
ロブスター 他3品

税抜25,800円

ご予約承ります。

予約受付
12月25日(金)
まで

二段重

税抜17,800円

特選 二段重

税抜20,800円

こだわりの五ヶ条

一・寿司屋の目利きで、大将が厳選した魚介を使用します。
二・いくら、海老、あわび、カズノコ、カニは特に自信があります。
三・海鮮をたっぷりと使うため、野菜はほとんど入っていません。
素材の仕入れ値が高いわりには、お値打ち価格となっています。
四・昔からの甘辛く濃い味付けではなく、しっかりと素材の味がわかるちょうど良い味付けです。
五・飽きがこないよう、洋風の味付けも取り入れています。

おせち料理の店頭引渡しは、12月31日(木)となります。

※ご予約変更・キャンセルは、12月25日(金)までとなります。
※重箱の寸法は、19.5cm×19.5cmです。

※宅配業者にて地方発送承ります。(送料別)

お客様の声はこちら