

すし善伝統の匠の技で、
来る年も幸せにつつまれる一年でありますよう、
お祝いの品々を、真心込めてお造りします。

すし善のおせち



謹製おせち
〈二段重〉(祝い箸付)

80セット限定

四三、二〇〇円
(税込)

【巻の重】

黒豆・千代呂木・銀鱈西京焼・
明太子・サーモン絹田巻・数の子・
酢橘・梅麩・車海老・鮑柔らか煮・
鰯昆布巻・絹さや・亀竹の子・
花蓮根・はじかみ・鯨幽庵焼・
牛肉パストラミ・花百合根・
お多福豆・金箔

【式の重】

紅白なま酢・いくら・
鯛白板昆布巻・小肌酢メ・
子持ち昆布・焼穴子・
山ごぼう・スモークサーモン・
紅白蒲鉾・煮蛤・煮蛸・伊達巻・
鱧蒲鉾・子持鮎甘露煮・
栗きんとん・干し柿

すし善
すしの道一筋

五丈強

ご予約・ご注文は、
裏面ファックス専用
ダイヤルにて承ります。



※写真裏は3人様用です。

年越し寿司

※2人様用と3人様用のみとさせていただきます。

年越しという一年の節目に
最高峰の旬の握りをお楽しみください。

〈2人様用〉

八、六四〇円
(税込)

〈3人様用〉

一、二、九六〇円
(税込)

商品内容
数に限りがございますので、
品切れの際はご了承ください。

平目・とろ・牡丹海老・まぐろ・
ずわい蟹・鮑・雲丹・いくら・北寄貝・
厚焼玉子(全10種)

多彩な具材をとりばめた、
すし善オリジナルのちらし寿司です。

年越しちらし寿司

50セット限定

(3人様用)

二、一、六〇〇円
(税込)

ちらし具材

車海老・鮑・蟹・穴子・数の子・雲丹・
いくら・いか・金柑・子持ち昆布・
赤おぼろ・椎茸・百合根・黒豆・人参・
蓮根・いんげん・栗・厚焼玉子・
くわい・はじかみ・梅麩(餡入り)
すし飯具材
穴子・海苔・干瓢・椎茸・生姜

新年を迎えるにふさわしい贅の彩り



特撰鯖の棒寿司

(1本/10切)

30本限定

具材

鯖・昆布

四、三三〇円
(税込)



北海道日本海産 厳選数の子

(240g)

※そのままお召上がり
いただけます

三、二四〇円
(税込)

脂ののった肉厚な鯖のこくと旨味が
道産昆布と調和した、すし善の特撰品です。



すし善謹製 松前漬

(400g)

素材にこだわり独自の製法により、
上品で深い味わいに仕上げました。

二、九七〇円
(税込)



ご予約・ご注文は、
ファックス専用ダイヤルにて承ります。

ファックス
専用

011-612-0086

商品お受取りの際は、お申込時のお客様用引換券を必ず係員にご提示ください。

〈お渡し店舗〉すし善/本店・すすきの店、蕾亭/マルヤマクラス店のみとさせていただきます。

お申込締切日 12月20日(水)

お渡し日 12月31日(日)

お渡し時間 12:00~17:00

〈お問い合わせ先〉

- 本店 011-612-0068 札幌市中央区北1条西27丁目
- すすきの店 011-531-0069 札幌市中央区南7条西4丁目
- 蕾亭・マルヤマクラス店 011-640-1188 札幌市中央区南1条西27丁目マルヤマクラス1階

※お申し込み用紙は、各店舗にてご用意しております。

※商品により数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。

※12月31日の商品お渡し当日は混雑が予想されますので、お客様用引換券をご持参のうえ、予めお客様用引換券に記載された時間にご来店いただきお受け取りくださいますよう、宜しくお願いいたします。