

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)  
70セット限定

¥11,100円  
(税別)

【おの重】  
黒豆・千代呂木・穴子八幡巻・  
亀竹の子・辛子明太子・  
サーモンチーズ・手鞠麩・  
味付数の子・鶴蒲鉾・花蓮根・  
車海老・酢橘・鮑柔らか煮・  
紅白はじかみ・かに真丈東寺巻・  
絹さや・鯨昆布巻・金目鯛幽庵焼・  
水いかの黄金焼・お多福豆・金箔・  
鯨ベーコン

【式の重】  
紅白なま酢・いくら・伊達巻・  
鱧皮蒲鉾・海鮮松前漬・  
焼き穴子・新生姜・金柑蜜煮・  
チーズ入り海老おぼろ鯛の昆布巻・  
田作り・煮蛸・里ごぼう・  
帆立粕漬・干柿酒粕クリーム・  
栗きんとん・子持鮎甘露煮・  
小肌酢・紅白蒲鉾

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。



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人様用と3人様用のみと  
させていただきます。

〈2人様用〉  
八、六四〇円  
(税別)

〈3人様用〉  
一、二、九六〇円  
(税別)

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

平日・とろろ・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)

多彩な具材をちりばめた、  
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  
(税別)

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



三、一、四〇〇円  
(税別)

※そのままお召上がりいただけます



二、九七〇円  
(税別)

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。  
すし善謹製  
松前漬  
(400g)

北海道の海にもまれた、新鮮な厳選数の子です。  
北海道日本海産  
厳選数の子  
(240g)

ご予約・ご注文は、  
ファックス専用ダイヤルにて承ります。 **011-612-0086**  
ファックス専用

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(木)**  
お渡し日 **12月31日(月)**  
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。