

来る年も幸せにつつまれる一年でありますよう
すし善伝統の真心を込めた技で、お祝いの品々をお造りします。

すし善のおせち

すし善
すしの道一筋
創業 1954 年



【参の重】



【貳の重】



【参の重】



ご予約・ご注文

裏面ファックス専用ダイヤルにて承ります。

【参の重】

とろ・数の子・平目・いくら・牡丹海老・赤身・北寄貝・すわい蟹・ふぐ皮

※仕入状況により内容が変わる場合がございます。
《保存方法》高温多湿をお避け下さい。
要冷蔵：10℃以下
※生ものですので、お早目にお召し上がり下さいませ。
《お問合せ》すし善本店
電話（011）612・0068

【貳の重】

黒豆煮・干代呂木・帆立粕漬・小肌酢・紅白蒲鉾・焼き穴子・松前漬・木の芽・紅白なま酢・いくら・伊達巻・鰻蒲鉾・煮蛸・茗荷・新生姜・甘酢・栗きんとん

【参の重】

子持昆布土佐漬・鰻蒲鉾・車海老・水鳥賊黄金焼・鮑福良煮・酢橘・辛子明太子・花蓮根甘酢漬・紅白はじかみ甘酢漬・鯨ベーコン・鰯昆布巻・蟹真丈東寺巻・絹さや・紅鯉飯寿司・銀鰯西京焼・サーモンチーズ・お多福豆・金箔・生ハム巻

〈二段重〉

200セット限定

【参の重】【貳の重】

三五、〇〇〇円

（税込）

五五、〇〇〇円

（税込）

〈三段重〉

100セット限定

【参の重】【貳の重】【参の重】

謹製おせち（祝い箸付）



※写真は3人様用です。

年越寿司

※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〉
一四、〇四〇円

（税込）

〈3人様用〉
二一、〇六〇円

（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・赤身・すわい蟹・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。

年越ちらし寿司

30セット限定
（3人様用）

二三、七六〇円

（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



三二、四〇〇円

（税込）

※そのままお召し上がりいただけます。
※冷凍状態でのお渡しとなります。

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）



三、四五六円

（税込）

※冷凍状態でのお渡しとなります。

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
（200g×2）



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、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18日(木)

お渡し日 12月31日(水)

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 011-805-0069 札幌市中央区南4条西5丁目つむぎビル1階
- 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、記載されたお時間にご来店ください。また、会計混雑緩和のため、事前のお支払い（先入金）にご協力いただきますようお願いいたします。