

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

すしの道筋
すし善



【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。

【保存方法】高温多湿をお避け下さい。
要冷蔵：10℃以下
※お召し上がり下さいませ。
※お召し上がり時にお召し合わせ下さいませ。
【お問合せ】すし善本店
電話：011-612-0088

【参の重】

とろ、数の子、平目、いくら、牡丹海老、赤身、北寄貝、ずわい蟹、ふぐ皮
巻、鰻蒲鉾、煮物、茗荷、新生姜、甘酢、栗きんとん

【貳の重】

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、鰻ペイコン、鰻昆布巻、蟹真丈東寺巻、餅さや、紅鮭飯寿司、銀鱈西京焼、サーモンチーズ、お多福豆、金箔、生ハム巻

三、〇〇〇円

【二段重】

200セット限定

【一段重】

100セット限定

謹製おせち(祝い箸付)



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・厚焼き玉子・くわい・はじかみ・梅麩(陥入り)・すし飯具材
穴子・海苔・干瓢・椎茸・生姜

年越しちらし寿司
30セット限定 (3人様用)
二、七六〇円



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。
年越し寿司(3人様用) 一、四、〇〇〇円
年越し寿司(2人様用) 二、〇六〇円
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・ずわい蟹・鮑・雲丹・いくら・北寄貝・厚焼き玉子(全10種)

新年を迎えるにふさわしい贅の彩り



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、二四〇円
※そのまま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。



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 (200gx)
三、四五六円
※冷凍状態でのお渡しとなります。

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**

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・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(金)
お渡し日 12月31日(火)
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各店に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。