

令和
八年



魚茶屋の 節分 幸運巻すし

2/1
(日)

2/2
(月)

2/3
(火)

予約受付中



今年の恵方は南南東

具材 サーモン・イクラ
イカ・玉子・飛子

◆ 海鮮巻き



具材 和牛・セリ・玉子・人参

◆ 和牛巻き



お寿司に良く合う具材を厳選し
バランスよく仕上げております。

どちらも1本1,780円(税別)

ハーフ1本930円(税別)



880円(税別)

具材 蒲鉾・こうや豆腐
玉子・だて・きゅうり
かんぴょう・椎茸・おぼろ

恵方巻き



880円(税別)

具材 玉子・こうや豆腐
かんぴょう・きゅうり
椎茸・おぼろ

鈴なり巻き



1本1,700円(税別)
ハーフ 900円(税別)

具材 うなぎ・海老・玉子
椎茸・蒲鉾・干瓢・
きゅうり・おぼろ・大葉

特製太巻き



■当館人気の味をご家庭で!!



1,200円(税別)

鴨南蛮そば
手仕込み



1,200円(税別)

海老天そば

■プロの技をご家庭で!!
うどんに変更も出来ます。

ご利用合計額 10,000円以上でご指定の場所まで配達します。(配達は先着順、当社指定区域内)

お申し込み期限
令和8年 1月31日(土)まで

割烹
仕出

魚茶屋

0737-88-5151

お電話受付時間：午前9時～午後10時まで

有田市星尾37 FAX0737-88-7543

