

令和  
八年

2/1  
(日)

2/2  
(月)

2/3  
(火)

予約受付中

# 鰯茶屋の 節分 幸運巻ずし

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。

◆ 海鮮巻き

具材 サーモン・イクラ  
イカ・玉子・飛子

◆ 和牛巻き  
すき焼き風

具材 和牛・セリ・玉子・人参

どちらも1本1,780円(税別)  
ハーフ1本930円(税別)

今年の恵方は南南東

恵方巻き

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

鈴なり巻き

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

特製太巻き

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

手仕込み  
鴨南蛮そば

■ 当館人気の味をご家庭で!!

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。

1,200円(税別)

お申し込み期限

令和8年1月31日(土)まで

割烹  
仕出

鰯茶屋

☎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

