厚木愛甲、鮨処酒主大将です。

やっと準備が整いましたので、

【年末のコース】を発表します。

天然のトラフグ
セイコガニ
日本海の寒ブリ
をメインに、

なぜメインなのかの説明⤵
https://www.sakanushi.biz/special.html

国産あん肝
真鱈白子
海老芋

等々を使います。

年末のコース

15.000 円

＊前菜 3 点盛り
＊大トロ・他 2 品の握り
＊天然トラフグと旬菜のちり蒸し
＊ウニ・車エビ握り
＊刺身 3 点盛り（5 日熟成ブリ生ハム入り）
　https://tinyurl.com/22kxwz6k
＊光物・イカの握り
＊セイコガニ甲羅盛り
＊寒ブリ鍬焼き
＊海老芋の旨煮
＊イクラ・貝の握り
＊寒シジミ味噌汁

＊デザート

12.000 円

＊前菜 3 点盛り
＊中トロ・他 1 品の握り
＊下仁田ネギと山エノキの明太卵とじ
＊刺身 2 点盛り（ブリ生ハム入り）

＊光物・イカの握り
＊寒ブリ鍬焼き
＊握り 1 貫とセイコガニのちらし
＊寒シジミ味噌汁
＊デザート

（飲み物・税は別になります）

ご予約はお電話で 2 営業日前
までにお願い致します。

ひとつだけ残念なお知らせが！！

年末は海が荒れます。

需要が増え、価格も上がります。

天然のトラフグは地物（小田原）を、
使う予定です。

入荷がない場合は、
厳選した養殖トラフグになります。

期間限定 12/30 日まで

お早めにご予約お願い致します！

メルマガ会員のは方は、
早期予約特典として

11/30 日までにご予約
いただけますと、

お好きな乾杯ドリンクを
無料でサービス致します。

さらに、握りを 2 貫
追加します。（当日のお楽しみ）

他の割引との併用不可

金・土は予約が集中しますので、
お早めにお席の確保お願い
致します。

年末の営業は 30 日まで。

新年は 4 日までお休み致します。

定休日は 4 名さま以上のコース
の場合、営業します。
（早めの予約を
お願いいたします）

最後までお読みいただき
ありがとうございました

発行者　酒主浩義

料理と鮨で、季節を感じて
いただくのを志す隠れ家

鮨技術コンクール金賞
優良店舗１位受賞の店主が握る
極上鮨

【鮨処　酒主】

神奈川県厚木市愛甲西
1-14-1

電話 046-248-1231
（14：30～17：30 を除く）

営業時間
12:00～14：00
（前日までの予約のみ）
18：00～22：00(LO 21:30 来店前要 TEL）

毎週月.火、水定休日
ホームページ⇒http://sakanushi.biz

返信はこちら
sakanushi6955@yahoo.co.jp
（ご予約、注文は電話にて
お願いいたします。）

★配信解除はこちらからお願い
　いたします

http://1lejend.com/d.php?t=###tourokuid###&m=###mail###