

待ち焦がれた秋ホッとする秋

鮭処酒主～あなたへ大将通信第 53 号

すごしやすい季節となりましたね！猛暑、お疲れまでした。鮭処酒主 大将です。いつも酒主をご愛顧いただいているあなたに、うまい！秋をタップリ味わっていただきたく、お手紙をかいています(^0^)/

秋になると美味しくなる魚や野菜をご紹介します！

おなじみの**サンマ**（今年も不漁）や、脂の乗りが**ピク**な**ノドグロ**（握り・焼きで）、10月いっぱいまで限定の**浜中町の養殖バフンウニ**（おどろく甘さ、天然物の3倍の高級品・唯一養殖物が天然を超える逸品）や、**自家製のいくら醤油漬**は握りで召し上がっていただきます。**里芋、新レンコン・きのこ君や、ゴボウ**も一手間かけて仕込みます！





うまい！秋をたっぷり味わい、満喫
していただき、夏の疲れをふきとば
すお手伝いができれば幸いです！

★7.800円コース（感動の甘さのウニが入ります）

前菜・煮物・刺し身・焼き物・もう一品・にぎり 9貫

★6.300円コース

前菜・煮物・刺し身・焼き物・にぎり 6貫と巻物

コースにはお椀が付きます。（飲み物・税は別になります）

ご予約はお電話にて、3日前までにお願いいたします。

*悪天候などにより仕入ができないものがあります。

ハガキが届いてから 11/3（日曜） までの期間限定となります

鮨処酒主 ☎ 046-248-1231

コース料理の割引特典がある
メルマガ会員登録がお得です



1.000円割引券 R1/11/3日まで

コース料理以外の来店時にお使いいただけます。

*店内飲食が10.000円以上限定・他券との併用不可