

秋のオードブル・お寿司



■一本入り祭り鯖寿司

鯖は厳選した国内産。一本ずつ丁寧な下処理と調理を加え吉備中央町産こしひかり米の酢飯と合わせました。まろやかなコクと旨みが詰まっています。
1 本入 750 円

- 土地の食材にこだわります。
- 自社製造、手作りにこだわります。
- 味にこだわり伝統の味を基本にプロの味を加味しています。
- お客様のニーズにこだわり、おもてなしの場面に合わせたいろいろなお料理に対応します。
- 食の安全、食品衛生にこだわり、食材、調理、盛付に細心の注意を払います。

こだわりを
詰めてお送り
いたします



■特上握り寿司 こだわり

中トロ、イクラ・・・など厳選ネタの握りをご賞味ください。(3 日前までの要予約)

L 16000 円 M 10000 円
S 6000 円



■ファミリー握り寿司 団らん

いろいろなネタをバランスよくとり入れた子供から大人までよろこばれる内容。

L 8000 円 M 5000 円
S 3000 円



■オードブル 吉備さき

有頭海老・蟹などの食材を盛り込んだちょっと贅沢なオードブル。(3 日前までの要予約)

L 12000 円 M 7500 円
S 4500 円



鯖寿司 6 切入 450 円

寿司盛パック
735 円



穴子寿司 840 円



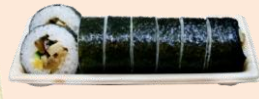
ちらしパック
525 円



鯛寿司 840 円



助六パック
525 円



巻ずしパック
525 円



■寿司セット おもてなし

握りすしの他、貝だくさんの巻きすし飾りすしを盛り込みました。

L 8000 円 M 5000 円
S 3000 円



■オードブル 高原こうげん

いろいろな味をバランスよく取入れたポピュラーな内容。一番人気です。

L 8000 円 M 5000 円
S 3000 円



■寿司セット まごころ

人気ネタの握りすし、巻きすし、いなりすしをセットにした内容です。

L 6400 円 M 4000 円
S 2400 円



■洋風オードブル モダン

お肉、ソーセージなどをメインにシェフ自慢の味付けをした洋風オードブル。

L 8000 円 M 5000 円
S 3000 円

各寿司セット

- L : 43cm×43cm 8 人 前
- M : 33cm×33cm 4、5 人前
- S : 30cm×30cm 3 人 前

各オードブル

- L : ∅46cm 8 人 前
- M : ∅41cm 4、5 人前
- S : ∅31cm 3 人 前

(※掲載写真は M サイズです。)

- 時季により、内容、容器が多少変わる場合がございますのでご了承ください。
- 配達の場合は基本的に使い捨て容器となります。