

# あずま ずし ほん てん 東 鮮 本 店 創 業 150 年

## お正月は松前すし・おせち風オードブル



## 平成31年お正月用 ご予約承り



東鮮本店は1869年・明治2年創業。明治・大正・昭和・平成と、2019年で創業150年を迎えます。  
平成最後のお正月を、150年の伝統の味覚でお迎えください。



東鮮本店  
正月謹製

3~4人前相当 お手頃価格で老舗の味覚をお気軽に…  
おせち風 オードブル

限定50箱 30cm角 一箱 8,800円 9,504円 [税込]

※おせち風オードブルは松原店とサカエチカ店のみにて承ります。



鯖

限定200本

鯖棒シメ松前すし竹皮包一本 3,050円 3,294円 [税込]

※一本二人前程度ございます。◎化粧箱入りもございます。

限定100本

鯛棒シメ松前すし竹皮包一本 3,300円 3,564円 [税込]



鰻

鰻松前二重押し竹皮包一本 1,600円 1,728円 [税込]

海老(エビ)松前二重押し竹皮包一本 1,700円 1,836円 [税込]

サーモン松前すし竹皮包一本 1,450円 1,566円 [税込]



鯖

鯖(サバ)松前すし一本  
……1,600円 1,728円 [税込]



鯛

鯛(タイ)松前すし一本  
……1,700円 1,836円 [税込]



海老

限定100本

海老入り上々巻一本  
……1,700円 1,836円 [税込]



味自慢

超限定50折  
お一人様1折限り

玉子だし巻 折入  
……1,620円 1,749円 [税込]

ご予約は、裏面のご予約注文票にて承ります。

【ご予約受付】 東鮮本店直営の 松原店・サカエチカ店・松坂屋店・名鉄店店頭にて承ります。「おせち風オードブル」は 松原店とサカエチカ店のみにて承ります。

【ご予約期限】 12月29日(土)まで 鯖棒シメ松前すし・超限定50本の玉子だし巻は特に人気があり、期限内にシメキリになりますので お早めにご予約下さい。

【代 金】 勝手ながらご予約と同時に代金をいただきます。

【お引渡し】 12月31日(月) 正午より夕方5時までにご注文になりました店へお越し下さい。

【その他】 「松前すし」は当日売りも多少ございますので、追加の節はお申し付け下さい。

※表示の価格は店頭お渡し価格です。宅配については、松原店までお問合せください。

店舗老朽化のため、歴史ある広小路本店は、只今建替工事中でございます。中区松原三丁目に本社を移転しましたが、広小路店は2019年4月上旬再開致します。

創業明治二年  
あずま ずし ほん てん  
**東 鮮 本 店**

松原店 〒460-0017 名古屋市中区松原三丁目 7-3  
古渡交差点北 伏見通り西側

☎ 052-321-3141

FAX 052-321-3142

お正月は、全店2日より営業いたします



創業明治二年

<http://azumazushi-honten.com>

■サカエチカ店 ☎052-971-2126

■松坂屋店 ☎052-264-3772

■名鉄店 ☎052-585-7191

■松原店  
〒460-0017 名古屋

## お正月は松前ずしご注文票

お名前



(備考)

-----  
-----  
-----  
-----