

あずま ずし ほん てん
東 鮓 本 店

名古屋で一番歴史の古い
 創業 明治二年 1869年

**お正月は松前すし・おせち風おつまみ
 お正月用ご予約承り**



東鮓本店は1869年・明治二年創業。明治・大正・昭和・平成・令和と、2021年で創業152年を迎えます。
 令和三年のお正月を 東鮓本店 伝統の味覚でお迎えください。



鯖

限定200本

◆鯖棒シメ松前すし竹皮包一本 3,300円 3,564円 [税込]
※一本二人前程度でございます。◎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 3,400円 3,672円 [税込]

東鮓本店 正月謹製
 二人前税込 五,〇〇〇円

限定六十折

おせち風おつまみ
 お献立
 丹波黒豆・田作り
 美味栗きんとん
 ローストビーフ
 有頭海老塩焼
 伝統の鱸幽庵焼
 味自慢出汁巻玉子
 野菜炊き合わせ



海老

海老(エビ)松前二重押し竹皮包一本 1,700円 1,836円 [税込]

鱸松前二重押し竹皮包一本 1,600円 1,728円 [税込]

サーモン松前すし竹皮包一本 1,500円 1,620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
 ……1,800円 1,944円 [税込]

自信作!超美味!あなご上々巻に海老をたっぷり!

海老

海老入り上々巻一本
 ……1,700円 1,836円 [税込]

銅鍋で焼く本格派!お出汁の味は最高!
 (写真の2切れで一本分)

味自慢

超限定100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】 東鮓本店直営の 広小路店・サカエチカ店・松坂屋店・名鉄店・松原店 店頭にて承ります。「おせち風おつまみ」は 広小路店・サカエチカ店・松原店の3店舗で承ります。

【ご予約期限】 12月29日(火)まで 超限定100本の玉子だし巻は特に人気があり、ご予約はお一家族1本限りでお願い致します。又、期限内にシメキリになりますので、お早目にご予約下さい。

【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(木)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。

創業明治二年・152年目の

あずま ずし ほん てん
東 鮓 本 店

本社 〒460-0017 名古屋市中区松原三丁目 7-3
 松原店 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

