

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

お正月は伝統の松前すし

おせち風お正月料理 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、2022年で創業153年を迎えます。
 令和四年のお正月を 東鮓本店 伝統の味覚でお迎えてください。



鯖
棒
メ
松
前
す
し

限定200本



限定
60折

要予約 12月29日(水)迄
 ※12月31日(金)限定販売

おせち風お正月料理 (2~3人前) ¥5,000
 自慢の出汁巻玉子・鯖の幽庵焼・海老塩焼・ローストビーフ・イクラ・田作り・黒豆など



海
老

海老(エビ)松前二重押し 竹皮包一本 1,840円 [税込]

鯖松前二重押し 竹皮包一本 1,730円 [税込]

サーモン松前すし 竹皮包一本 1,620円 [税込]

◆ 鯖棒シメ松前すし 竹皮包一本 3,600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 3,800円 [税込]



鯖

鯖(サバ)松前すし一本
1,800円 [税込]



鯛

鯛(タイ)松前すし一本
2,000円 [税込]



海
老

海老入り上々巻一本
1,840円 [税込]



味自慢

超限定100折
 お一人様1折限り

玉子だし巻 折入
1,750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 **サカエチカ店・松坂屋店・名鉄店・松原店** 店頭にて承ります。

「おせち風お正月料理」は **サカエチカ店・松原店** の2店舗で承ります。

【ご予約期限】 **12月29日(水)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(金)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・153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