

あずま ずし ほん てん  
**東 鮮 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



東鮮本店は1869年・明治二年創業。本年で創業154年を迎えます。  
 令和五年のお正月を **東鮮本店 伝統の味覚**でお迎え下さい。

**限定  
40折**



**鯖  
棒  
メ  
松  
前  
す  
し**

限定200本

◆ 鯖棒シメ松前すし 竹皮包一本 3,900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。



おせち風お正月料理 (約3~4人前) 9,500円 [税込]

味自慢 / 鯖の幽庵焼・海老塩焼・海老旨煮・ローストビーフ・黒豆など



**海  
老**

海老(エビ)松前二重押し 竹皮包一本 1,980円 [税込]

サーモンが格段においしくなりました!

サーモン松前すし 竹皮包一本 1,880円 [税込]



**鯖**

鯖(サバ)松前すし一本  
 ..... 1,900円 [税込]



**鯛**

鯛(タイ)松前すし一本  
 ..... 2,200円 [税込]



**海  
老**

限定100本

海老入り上々巻一本  
 ..... 1,980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  
 ..... 1,800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 **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(木)まで** 超限定100本の玉子だし巻は特に人気があり、ご予約は一家様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(土)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。

今年のおススメ品は  
 格段に美味しくなった  
**サーモン松前!!**

創業明治二年・154年目の  
 あずま ずし ほん てん

**東 鮮 本 店**

本社 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