



新登場

すし屋の

# 海鮮 おせち

かいせん

品質にこだわった素材の味と  
手間ひまかけた丁寧な仕込み。  
特別な日にぴったりの贅沢な  
味わいをぜひ、ご堪能ください。

ご予約承り中

数量限定



お渡し期間  
2017年  
**12/15(金)**  
2018年  
**1/8(月・祝)**

2~3人前 **8,980円+税**



# スシローが贈る、プレミアムなお正月。

厳選素材と丁寧な仕込みにこだわった、海鮮おせちが完成。人気の味わいを、めいっぱい！

**1 数の子**  
和食本来の「仮漬け」「本漬け」の二度漬け技法を施し、特製出汁がしっかりと染み込んだ数の子。たっぷりのおせちで香り豊かに仕上げました。

**2 松葉黒豆**  
一粒ひとつぶ丁寧に炊き上げたもちもちとした口当たり。やさしい甘さで懐かしいご家庭の味に仕上げました。

**3 天然有頭海老芝煮**  
大型の天然有頭海老を贅沢に。特製出汁と酒を主に、海老の甘みを活かした上品な味わいをご堪能ください。

**4 帆立照焼**  
卵やヒモのついた帆立を丸ごと、特製タレと醤油でじっくりと漬け込み、甘辛く焼き上げました。

**5 鰻の有馬煮**  
肉厚の鰻を一度白焼きし、有馬山椒を加えた出汁でふっくらと炊き上げました。レンジで10〜20秒温めるとより美味に。

**6 蛸みぞれ煮**  
大根おろしと一緒にじっくりと炊き込むことで、やわらかく仕上げました。

**7 スナッペンえんどう**  
豆の甘みが感じられ、鮮やかな緑が目にも楽しい一品です。

## すし屋の 海鮮おせち

容器サイズ 縦18cm×横26.8cm×高さ5cm

数量限定 八、九八〇円+税

2~3人前



**冷凍** オススメの解凍時間の目安は、冷蔵庫内で12時間です。

**8 カニ爪**  
ロシアやカナダなどの世界屈指の好漁場で育った本ずわい蟹のカニ爪。旨みたっぷりでぎつしりとした身入り。滋味あふれる味わいです。

**9 カニ砵巻 (きぬたまき)**  
たっぷりの本ずわい蟹の棒肉と肩肉と、菜の花と爽やかなゆず風味の千枚漬けを錦糸卵で鮮やかに巻き込みました。

**10 カニ生姜煮**  
とろみ出汁でふんわりと炊き上げた本ずわい蟹。さっぱりと上品な味わいに仕上げました。

**11 カニなます**  
鰹風味の土佐酢を効かせたなますは、爽やかなゆず風味でお口直しにもぴったり。磯香るカニ味噌との相性もバッチリです。

**12 北海道産いくら**  
時期や場所を選別し、育ちの良いコクのあるいくらを厳選。筋子からばらす加工や醤油漬けなど手間ひまかけた逸品です。

**13 煮あわび**  
とろ火で手間ひまをかけてじっくりと煮る「だまし煮」で、やわらかくジューシーに。肝付きなので、磯の香りを十分に楽しめます。

※写真はイメージです。色合い・形状等は実際の商品と異なる場合がございます。

## 「すし屋の海鮮おせち」について

商品は全て、店頭にて冷凍でのお渡しとなります。

※ドライアイスや保冷剤を入れてのお渡しは行っていません。  
※在庫がない場合は後日のお渡しとなります。※配送は承っておりません。

商品のご注文・ご予約は **店頭**・**お電話** で承ります。

詳しくは、お近くのスシロー各店舗にお問い合わせください。

数に限りがございますので、お早めにご注文ください。(品切れの際はご容赦ください)