

新年の門出を祝い、ご家族で、楽しく賑やかに。



**限定300個**  
22.5×22.5cm×3段  
材質/木製 4~5人前



**限定300個**  
25.5×25.5cm×2段  
材質/木製 4人前



**限定300個**  
27.5×27.5cm×1段  
材質/木製 2~3人前



**限定300個**  
20.5×20.5cm×1段  
材質/木製 1人前

ご夫婦で、仲良く新年を。  
食卓にお寿司や刺身も並ぶけど、やっぱりおせちは欠かせない！

まだまだステイホーム。  
安全にお一人ずつのおせちはいかが。

**1 すし幸御節 三段 33,000円(税込)**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>巻の重</b>  | <b>式の重</b>  | <b>参の重</b>  |
| 田づくり<br>紅白なますいくら寄せ<br>黒豆<br>ロブスター<br>合鴨かんざし<br>栗きんとん<br>レモン蒲鉾 | 洋人参砵巻<br>小鯛西京焼<br>市松錦糸巻<br>真子旨煮<br>帆立梅肉南蛮<br>杉板奉書柿<br>海老錦手まり<br>生ハムチーズロール<br>ミニオーロラカスタード<br>蛸照焼<br>味噌胡桃<br>味付ばい貝<br>鳥賊サーモン砵巻<br>北海道産鶏鴨クレープ<br>鳥賊黄金焼 | 料亭伊達巻<br>鮫鱈黒酢南蛮<br>酢蓮根<br>花餅華梅<br>金柑ワイン煮<br>鱈小巻<br>黒糖豚バラ角煮<br>数の子<br>子持ちいか<br>ローストビーフ<br>若桃甘露 |

**2 すし幸御節 二段 22,000円(税込)**

- |  |   |
|--|---|
| <b>巻の重</b>   | <b>式の重</b>  |
| 料亭出汁巻<br>北海道産ミートローフ<br>紅白なますいくら寄せ<br>黒豆<br>ロブスター<br>栗きんとん<br>田作り<br>数の子<br>寿蒲鉾 | 真子旨煮<br>こはだ卵の花和え<br>黒糖豚バラ角煮<br>子持ちいか<br>杉板奉書柿<br>根菜オランダ豆腐<br>焼鯖<br>焼海老<br>鉄砲つくね串<br>ローストビーフ<br>帆立梅肉南蛮<br>海老桜ロール<br>蟹なます<br>味噌胡桃 |

**3 すし幸御節 一段 13,000円(税込)**

- |  |   |
|--|---|
| <b>巻の重</b>   | <b>参の重</b>  |
| 田作り<br>栗きんとん<br>海老桜ロール<br>子持ちいか<br>鉄砲つくね串<br>北海道産鶏鴨クレープ<br>焼鯖<br>焼海老 | 数の子<br>根菜オランダ豆腐<br>焼鯖<br>ローストビーフ<br>市松錦糸巻<br>帆立梅肉南蛮<br>紅白なますいくら寄せ<br>黒豆 |

**4 すし幸ミニ御節 5,000円(税込)**

- |  |   |
|--|---|
| <b>巻の重</b>   | <b>参の重</b>  |
| ローストビーフ<br>金柑ワイン煮<br>蛸照焼<br>帆立梅肉南蛮<br>根菜オランダ豆腐<br>鱈小巻<br>紅白なますいくら寄せ<br>味噌胡桃<br>寿蒲鉾<br>鉄砲つくね串<br>黒糖豚バラ角煮<br>焼海老<br>洋人参目出巻 | 数の子<br>焼鯖<br>合鴨かんざし<br>鮫鱈黒酢南蛮<br>田づくり<br>栗きんとん<br>北海道産ミートローフ<br>杉板奉書柿<br>市松錦糸巻<br>こはだ卵の花和え<br>いか黄金焼 |

仕入れの都合上、食材が若干変更になる場合がございます。ご了承の程よろしくお願ひ申し上げます。 **ご注文方法は、別紙をご覧ください。**

**5 特上盛合せ (7人前)** (トロ、ウニ、車海老入り) **20,000円(税込)**

**6 特上盛合せ (4人前)** **12,000円(税込)**  
※車海老は数に限りがございますので、品切れの際は生海老になります。

**7 上盛合せ (6人前)** (トロ、トロ鉄火入り) **13,000円(税込)**

**8 上盛合せ (4人前)** **10,000円(税込)**

**11 上鉢盛り (5人前)** **12,000円(税込)**

**12 鉢盛り (4人前)** **9,000円(税込)**

**13 特上刺身平造り (5~6人前)** **13,000円(税込)**

**14 刺身(並)平造り (5~6人前)** **9,000円(税込)**

**特典 1** 12月31日~1月3日の間に商品を取りに来て下さるお客様には「10%割引」でご提供させていただきます。  
例) 御節三段 33,000円 → なんと 29,900円

**特典 2** お引取りのお客様で割引後の金額が税込総額5万円以上お買上げ頂いたら「魔王 720ml」プレゼントさせていただきます！

**特典 3** 配達ご希望のお客様にも朗報！1回のお届け又はご来店で税込総額3万円以上のご注文のお客様で御予約の先着50名様へ支寅年のトイレットペーパー2個入をプレゼント！

**すし幸のおせち 寿司盛・鉢盛・刺身盛 お申込書**

2022 限定300個

お申し込み~変更~お支払い~お受渡し~お届け	キャンセル・変更	お支払い方法
お申し込み期間 おせち、雑煮、そば 12月20日(月)まで 寿司盛、鉢盛、刺身盛 12月25日(土)まで	お届け期間 12月24日(金)まで 12月27日(月)まで	店頭払い・お届け時にお支払い・銀行振込 ※お振込みは12月25日(土)迄にお願ひください(振込手数料はお客様ご負担となります)
お受渡し日/12月31日~1月3日 いずれかの8時~18時 お受渡し店舗住所/すし幸本店:福岡市中央区港3丁目1-75 配達エリア/福岡市近郊(※市外もご注文金額によって対応させていただきます。お気軽にご相談下さい。)		
<b>注意事項</b> ※このパンフレットは12月31日~1月3日限定です。お申し込みのお承り期間は上記をご覧ください。 ※17時以降は、店頭でのお引取りをお願いしております。 ※全て使い捨て容器を使用しておりますのでご返却の必要はございません。 ※配達件数が多い為、ご希望のお時間やうだのご予約はお受け致していません。ご希望の時間に一番近い時間帯を申込書よりお選びください。 なお、その時間帯には必ずご在宅下さいませようお願い申し上げます。 ※おせちの④ミニ御節、⑤博多献上太巻、⑥松前寿司、⑦博多雑煮、⑧年越しそば、だけの配達は致しかねます。お引取りのご注文をお願いしております。何かおまとめ頂き、合計1万円以上でしたら福岡市内はお届け致します。ご不明な点はお問ひください。		
お名前(フリガナ)	配達日又はお引取り日	
ご住所 〒	月 日 ( )	
お電話 FAX	配達:希望時間(配達時間AM8:00~PM5:00)	
お名前(フリガナ)	<input type="checkbox"/> 8時~10時 <input type="checkbox"/> 10時~12時	
<input type="checkbox"/> 同上	<input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~17時	
ご住所 〒	お引取り:希望時間(受取時間AM8:00~PM6:00)	
<input type="checkbox"/> 同上	時 分 頃	ご来店 10%OFF
お電話 FAX	備考欄【例:ワジビ抜きで横につけてお下さい等】	
携帯電話		
ご注文内容(商品番号・商品名・個数をご記入下さい) (記入例/①御節三段-1個、②特上盛合せ-1個)		
(※し幸記入欄)		
合計金額 円		お支払い方法
		<input type="checkbox"/> 前金にて店頭払い <input type="checkbox"/> 店頭受取時 <input type="checkbox"/> お届け時にお支払い(現金 <input type="checkbox"/> クレジットカード <input type="checkbox"/> LINE pay <input type="checkbox"/> PayPay)
		<input type="checkbox"/> 銀行振込(西日本シティ銀行港町支店(普)0014584) ※領収書 <input type="checkbox"/> 不要 or <input type="checkbox"/> 要→(宛名: )様

創業五十九年、老舗「すし幸」当店名物！

**A 博多献上太巻 1,300円(税込)**

**B 松前寿司 1,300円(税込)**

創業五十一年、デパートでもお馴染みの「福ひろ」のコラボ！  
※電子レンジで温めるだけの手軽さなのに、味は最高！ 出汁はゼラチン状で中に入っております。

**C 福ひろ 博多雑煮 800円(税込)**

**D 福ひろ 年越しそば 800円(税込)**

**15 特盛鯛姿造り (5~6人前)** **14,000円(税込)**  
※鯛を平目にあえられます。

**16 ふく刺身盛り (3~4人前)** **13,000円(税込)**

**17 ふくちり鍋 (3~4人前)** **11,000円(税込)**  
※出し昆布、薬味付き(写真はイメージです)

すべて使い捨て容器を使用させていただきます。

HAPPY NEW YEAR 2022  
www.sushiko.co.jp

配達時にカード決済・LINE Pay・Pay Payでのキャッシュレス決済も可能です。ご注文時にお支払い方法をお伝えください。

LINE Pay Pay

駐車場完備、お持ち帰りも大歓迎です

**すし幸 港町本店** ☎0120-400-023  
福岡市中央区港3丁目1番75号 TEL 092-761-1659  
営業時間8~18時/年中無休 FAX 092-761-1639

FAXでのご注文はこの用紙をご利用して送信して下さい。 ☎ FAX 092-761-1639

2022 令和4年版  
すし幸 港町本店 ☎電話:092-761-1659 (午前8時~午後6時まで) ☎0120-400-023  
福岡市中央区港3丁目1番75号 ☎FAX:092-761-1639 (24時間自動受付) www.sushiko.co.jp  
※間違い防止のためなるべくFAXでお願ひします！

FAXでのご注文はこの用紙をご利用して送信して下さい。 ☎ FAX 092-761-1639

お電話でのご注文は通話料無料の ☎0120-400-023 までお電話ください！