

2月3日
節分
今年の恵方は南南東

2/1水・2木・3金
三日間 限定発売

完全
予約制

店頭
受取のみ

配達
応相談

料亭・恵方巻

串間産黒瀬ぶりの生みそ仕立てと米良大根の甘酢漬け

1本/約19cm 1,300円税込

1/29日まで
ご予約承り中

料亭だから出せる本物の味わい

こだわり **七** 種の具材

- ・黒瀬ぶりのほぐし身生みそ仕立て
- ・米良大根 柚子風味甘酢漬け
- ・焼ごぼう甘だれ ・しいたけ佃煮
- ・厚焼玉子 ・青じそ ・深煎りごま



串間産黒瀬ぶり

ぶり一尾を丁寧にほぐし3種の味噌をブレンド。上品ながらも懐かしさのある深い味わい。



米良大根

赤紫が美しい米良大根を柚子の皮と漬けて爽やかさと食感が味のアクセントに。



焼きごぼう

宮崎産ごぼうを旨味と香ばしさが増す焼きごぼうに、秘伝の甘だれを和えて旨味アップ。

ご注文方法

店頭

注文専用
ダイヤル

0985-67-6663
※月～土、9:00～19:00まで

FAX

0985-25-0027

WEB



お客様控え

お名前	様	個数	本	備考	
		受取日時	2月 1日 / 2日 / 3日	希望時間(時 分)	

※受取は11時30分～18時まで

キリトリ

注文票

お名前	様	個数	本	備考	
		受取日時	2月 1日 / 2日 / 3日	希望時間(時 分)	
携帯		領収書	<input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 要(宛名)		
住所	〒				
※DM希望の場合のみ記入		スタッフ記入	■受付日/2023年 月 日		■担当者/

季節料理 **かづの**

〒880-0006 宮崎市千草町1-22 sogoビル1F
☎0985-23-2077

【営業時間】昼/11:30～14:00(L.O13:00) 夜/17:00～22:00(L.O21:00)
【店休日】月曜日【座席数】全70席※全部屋完全個室 P 駐車場有