

ご予約はご希望日の前日 15 時まで

恵方巻

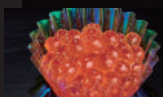
数量
限定

お渡し期間 2021年 1月 29 日(金) ~ 2月 2 日(火)

早期ご予約特典

1/24 までにご予約のお客様へ
豆まきセットをプレゼント!!

ささやこだわりの素材



いくら

鮮度が良くドリップが少ない為旨味が逃げず味が落ちない一級品。



蒸し雲丹

厳選した高品質な雲丹を日本料理の伝統技法で作上げた逸品。



鰯

寿司ネタの定番中の定番、美味しい赤みをお楽しみ下さい。



勘八

程よい脂のりで味わい深い高級白身魚。

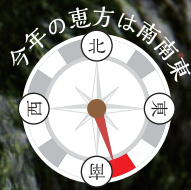


カステラ風たまご

古式ゆかしい正統の卵焼、高級太巻寿司には欠かせません。



幅
約 5.5cm



脂ののったネギトロ、絶妙な蒸し具合で仕上げた蒸し雲丹、寿司といえば鰯。鮮度抜群の勘八、味わい深いイクラを高度な技術をもった職人が腕によりをかけて作り上げた芳醇で豪華な最高級海鮮太巻寿司です。

松 海鮮太巻寿司

4,320円(税込み)

長さ: 約 19 cm、幅: 約 5.5cm

- ・ネギトロ
- ・蒸し雲丹
- ・勘八
- ・いくら
- ・鰯赤身
- ・胡瓜

特別な日に願いを込めて味わえる、海鮮太巻寿司です。選りすぐりのネタを熟練の料理人が丹精を込めて作り上げたささやが自信を持ってお勧めする太巻寿司です。



竹 海鮮太巻寿司

2,700円(税込み)

長さ: 約 19 cm、幅: 約 5.5cm

- ・鰯
- ・海老
- ・鳥賊
- ・カステラ
- ・サーモン
- ・胡瓜
- ・穴子
- ・おぼろ
- ・いくら

ささや伝統の太巻寿司を恵方巻に特別にバージョンアップ。季節限定の太巻寿司です。



梅 太巻寿司

1,188円(税込み)

長さ: 約 19 cm、幅: 約 5.5cm

- ・卵焼
- ・かんぴょう
- ・椎茸
- ・おぼろ

新型コロナウイルス感染防止のための対策につきまして



全従業員への対応

1. 通勤中、勤務中におけるマスク着用の義務化を実施しております。
2. 出勤時、30秒間の手洗い、うがいルールの徹底を行っております。
3. 出勤時に、健康問診と検温を実施致しております。
(37度以上の発熱があった場合は出勤を停止します。)

お届けの際の対応

1. 従業員は定期的にアルコール消毒液での手指消毒を行っております。
2. 従業員のマスクの着用の義務化を実施しております。



ご利用
いただけます。



ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ! (ご予約はお早めをお願いします。)

0120-117-338
TEL: 0268-22-0128

〒386-0012
長野県上田市中央2丁目15-12
www.uedasasaya.com

