

予約でキープ!! 待たずに受け取り



ご予約はQRコードがスムーズ。  
ネット予約画面へGO!

※ネット決済不可。受取り時にお支払いください。



寿湮庵  
GROUP

ご予約はウェブまたはFAXで

※裏面の注文用紙に記入してFAXしてください。  
※注文用紙に記入して、直接お店でご予約もOK!

FAX 089-903-8080

WEB <https://jurian.net>

# 寿湮庵 年末販売の予約受付中! お渡しは12/27(木)から

サービス満点のおせち販売を始めました!  
冷凍していない作りたてのおせちです。

商品番号 111 15,000円(税抜)

## 寿湮庵のおせち

お渡し期間限定: 12月30日(日)、31日(月)

※最終予約受付は12月28日(お渡し31日)

※3~4人前(箱27cm×27cm、2段)

※大ぶりに切ってますので、5人でも十分な量です。



【1段目】

煮しめ/サワラの西京焼き/ブリの照り焼き/  
うなぎ/数の子/田作り/黒豆/魚のゼリー寄せ/  
昆布巻き/蒸し海老/酒粕チーズ/栗さんどん



【2段目】

揚巻/卵焼き/紅白かまぼこ/北海道産生いくら/押し寿司/  
魚のゼリー寄せ/イカナゴ/蒸し牡蠣/牛タンローストビーフ/  
菊かぶら/酢れんこん/紅白なます

国産材料 冷凍食品なし 保存料・着色料不使用

写真とメニューは撮影用サンプルです。実際はもう少しグレードアップします。



トシさんのお正月食材セット

大人気

肉・魚・いくら・数の子・太巻など、  
年末年始のお料理に大重宝!!

商品番号 112

15,000円(税抜)

お渡し期間限定:  
12月27日~31日



海鮮太巻



大きさ  
約9cm

商品番号 131

750円(税抜)



玉子巻

商品番号 132

600円(税抜)

刺身盛り合わせ



商品番号 014 5,000円(税抜)

新鮮でボリューム満点!

梅鈴の年越し蕎麦

年末のご贈答にもピッタリ!



年越し蕎麦  
予約受付中  
限定500食

商品番号 013 2人前 1,400円(税抜)

お渡し期間限定: 12月27日(木)~31日(月)

※最終予約受付は12月28日(お渡し31日)



生そば、出汁付き(2人前)  
※27日、28日の受取りは  
生そばの保存期間が3日の  
ため冷凍になります。

みんなが喜ぶ寿司!

16貫 商品番号 015

2,000円(税抜)

30貫 商品番号 016

3,800円(税抜)

パーティー寿司



特別な日に贅沢な鍋セット!

商品番号 021 鴨鍋

2~3人前 8,000円(税抜)

国産の鴨肉 500g、ちくわぶ、ごぼう、出汁付き

商品番号 022 牡蠣鍋

2~3人前 10,000円(税抜)

国産の牡蠣 500g、出汁付き

商品番号 023 トラフグ鍋

2~3人前 15,000円(税抜)

国産のトラフグ 1kg、出汁付き

商品番号 025 クエ鍋

2~3人前 15,000円(税抜)

国産のクエ、出汁付き

【オーナーからのお願い】

おせちは12/30、12/31のみのお渡しとなります。  
年末12/27~12/31のお渡しは「BAL寿湮庵」  
になります。注文時に受取り日時を指定してください。

受取り場所: 〒790-0807 松山市平和通6丁目3-7

※お問い合わせはメールでお願いします。お急ぎの場合は

TEL.089-904-4428(梅鈴店 受付時間15:00~)へ。

混雑時は対応できませんので、あらかじめご了承ください。



売り切れ御免! ☎089-904-6908 (受付時間 8:00~21:00)

※魚のご予約は鈴木鮮魚へ。魚以外のお問い合わせに対応できない場合があります。

昨年末、すぐに売り切れた鈴木鮮魚のお魚!ブリ、サーモン、カンパチ、

ヒラメ、天然鯛、養殖鯛、クエ、アラマスなど「切り身魚(1/4、半身)」

「刺身パック」にてお渡しできます。その他お問い合わせください!

時価のため、お電話で直接ご予約ください。(12/31は予約不可)

