

【高島屋泉北店 1F】 営業時間 10:00-19:30 住所 大阪府堺市南区茶山台 1-3-1
電話 072-293-1101(内線 2350)

☆年末年始のおすすめ

☆焼あなご 『当店自慢』
(1尾 648円)

脂ののった旬のあなごを急速冷凍し
鮮度バツグンです。
年越しそばや鍋料理、お雑煮など
あなごを加えるだけで風味豊かな
ワンランク上のお料理になります。
温かいご飯にのせてどんぶりも
最高です。

御予約も承っております

☆ハ幡巻 『店長おすすめ』
(1本 648円)

職人が一本一本 手間暇惜します
丁寧に仕上げました。
ごぼうは風味と食感を落とさないよう
工夫し、特性のタレにつけこみ焼きあげた
当店の自信作です。
酒の肴やおせち料理にも最適です。

☆あなごの霜寿司 『当店一押し』
(煮込 1折 1296円・焼 1折 846円)
詰合せ 1折 1080円

煮込あなごと 焼あなごがあります。
煮込あなごはとろけるような柔らかさ。
焼あなごは風味豊かな味わいです。
シャリには当店オリジナルのおいしい具
(あなご・しいたけ・ごぼう・山椒の実)を
まぜ合わせています。
少しレンジで温めるとあなごがより柔らかくなり
風味も増しておいしさ倍増です。
お土産にも最適です。

☆あなごたっぷり 豪快巻
『巻寿司の王様』
(1本 1620円・ハーフ 864円)

4種類のあなごを使用し
まるでちらし寿司を巻いたような
豪快な巻き寿司です。
パーティーやお祝い事などに最適です。

☆あなごいなり 『根強い人気』
(1折 5個入 540円)

自家製のタレと黒ごまに
味付けしたきざみあなごを加え
甘いあけに包まれたいなり寿司は、
お子様からご年配の方まで好まれます。

☆あなごときゅうりの巻寿司 (1本 486円)

☆あなごの太巻 (大葉入) (1本 702円)
『販売員Yさんお気に入り』

あなごときゅうりを使用した巻寿司は
シンプルな味わい。
あなご・玉子・きゅうり・大葉を使用した
巻寿司は 大葉の香りがアクセント。
ふっくらと巻いた巻寿司は、
お客様からも好評です。
年越しそばとご一緒にいかがですか。

※価格はすべて税込です

