

【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)

『“炙り”箱寿司』

(税込 1080円)

うまい!!
新作 出来ました

大トロのような脂ののったあなごをバーナーで炙りました。
ふわとろ食感が堪りません。

シャリの中にも煮込あなごとあなご・ごぼう・しいたけで作った
オリジナルの中具 も入っていて、タレなしでも十分にご満足頂けます。
今一番のおすすめ商品です。

【常に進化しています】

今までのメニューを見直しリニューアルいたしました。

特に「箱寿司」「巻寿司」は研究を重ね、その中で気付いた事、
それが『ふんわり』でした。シャリが潰れないよう『ふんわり』と作る事によって
あなごとシャリの一体感が生まれ、とても後口の良い 食べやすい
『あなご寿司』になりました。

生まれ変わった『あなご寿司』をお召し上がり下さい。

その他にも

「煮込 箱寿司」 1折 税込 1080円

「焼 箱寿司」 1折 税込 864円

「ちょっと短いあなごの太巻」 1本 税込 540円

「あなごの太巻」 1本 税込 702円

「あなごたっぷり豪快巻」

1本 税込 1620円 ハーフ 税込 864円

なんと!! 箱寿司と太巻を詰め合わせた「箱巻セット」 1折 税込 800円も ございます

【お知らせ】

炙りあなごの増量キャンペーンは、ご好評により無事完売し終了いたしました。
どうもありがとうございました。

裏面も、
ご覧くださいませ

まつ い ずみ
松井泉

あなご屋 大阪



【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)

★ GW ゴールデンウィーク 限定 ※ 4/29(水) ~ 5/6(水)

『GW限定箱3種詰合せ』

(特別価格 税込 999円)

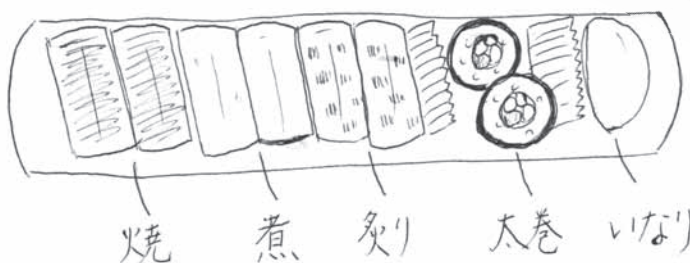
美味しいあなごをお子様へ
これが食育です

より美味しくなった箱寿司、焼・煮・炙りの3種類詰め合わせた
ぜいたくなお寿司です。風味や食感の違いをお楽しみ下さい。

★ 母の日 限定 ※ 5/7(木) ~ 5/10(日)

『母の日限定特別セット』

(税込 1296円)



箱 3種 各2貫

太巻 2貫

いなり 1貫

豪華な詰め合わせです

絶品の味であなご好きのお母さんに喜んで頂けること間違いなし

『あなご屋社長からお客様へ』

私は現状に満足せず『美味しいもん』を作るために
日々いろんな事に目を向けて、常にもっと何かできるはずと
向上心を持って進んでいます。

美味しい『あなご』のためにぶれない事であれば、どんどん
やっています。お客様の笑顔があなごの明るい未来へ
つながっていくと信じております。

これからも明るく元気なあなご屋社長であり続けますので
皆様、応援よろしくお願いいたします。

店長兼社長 松井利行

表面も、
ご覧くださいませ