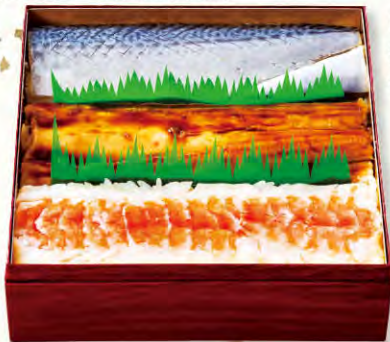


# 寿司・オードブル・刺身

新鮮なお刺身・お寿司等 新年を豪華に祝いましょう。

鯖・穴子・海老の3種の押し寿司のセット。  
お土産として重宝される1品



**29** 限定 **10** セット

広島駅弁当  
**翁寿司**  
20.3cm×20.3cm×7cm

小麦 乳 **本体価格 5,500円**  
税込価格 5,940円

鯖押し寿司 穴子押し寿司 海老押し寿司

ご予約締切日 **12/25** 月  
商品引渡し日 **12/31** 日

ご予約ポイント **60** ポイント

華やかに彩る豪華な料理の数々を味わい豊かに盛り込みました。



**31** (11品目) 限定 **200** セット

ジョージおすすめ  
**迎春オードブル**  
1皿・4~5人前 直径約44.0cm

小麦 卵 乳 えび かに **本体価格 5,000円**  
税込価格 5,400円

ご予約締切日 **12/25** 月  
商品引渡し日 **12/31** 日~1/3 水

ご予約ポイント **50** ポイント

新鮮野菜ポテトサラダ カニ爪フライ えびとサーモンのカルパッチョ 鶏皮野菜巻 あんかけ焼売 玉子巻 有頭えび煮 ぶり照焼 かわび煮

ローストビーフ カニ爪フライ 新鮮野菜ポテトサラダ 鶏皮野菜巻 あんかけ焼売 玉子巻  
かわび煮 ぶり照焼 有頭えび煮  
広島熟成鶏の甘酒塩麹焼  
えびとサーモンのカルパッチョ

**30** 限定 **200** セット

ジョージおすすめ  
**九重巻・たくみ(匠)巻**  
セット

《九重巻》九種類の具材を使用し、一本ずつ丁寧に作りました。  
《たくみ(匠)巻》自家製の玉子焼きを使用したこだわりの巻寿司。

各1本 21.2cm×21.2cm

小麦 卵 **本体価格 1,350円**  
税込価格 1,458円

《九重巻》 玉子 穴子 椎茸 高野豆腐 蒲鉾 人参 牛蒡 胡瓜 水菜  
《匠巻》 玉子 穴子 椎茸 干瓢 おぼろ

ご予約締切日 **12/25** 月  
商品引渡し日 **12/31** 日~1/3 水

ご予約ポイント **15** ポイント

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます

新鮮で贅沢なネタをたっぷり使用しました。  
年末・年始のおもてなしにどうぞ。

**32** 限定 **50** セット

ジョージおすすめ  
**特選にぎり寿司**  
(トロ入り)

40貫・約5人前 35.3cm×35.3cm×4.8cm

小麦 えび **本体価格 5,000円**  
税込価格 5,400円

本まぐろ中トロ まぐろ たい うちに いくら ぶり 穴子

ご予約締切日 **12/28** 木  
商品引渡し日 **12/31** 日~1/3 水

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます

年末・年始に美味しいお寿司をご家族みんなでぜひどうぞ。

**33** 限定 **100** セット

ジョージおすすめ  
**にぎり寿司**  
(トロ入り・二段重)

66貫・約8人前 45.5cm×31.0cm×5.0cm×2段

小麦 えび かに **本体価格 8,000円**  
税込価格 8,640円

本まぐろ中トロ たい まぐろ ぶり 穴子 数の子

ご予約締切日 **12/28** 木  
商品引渡し日 **12/31** 日~1/3 水

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます

本まぐろトロを贅沢に使ったご馳走盛り合せ。

**34** 限定 **80** セット

**お刺身盛り合わせ**

5~8人前 **本体価格 7,800円**  
税込価格 8,424円

小麦 えび

ご予約締切日 **12/24** 日  
商品引渡し日 **12/30** 日~**31** 日

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます



**35** 限定 **60** セット

**お刺身盛り合わせ 大漁船**

3~5人前 **本体価格 5,800円**  
税込価格 6,264円

小麦 えび

ご予約締切日 **12/24** 日  
商品引渡し日 **12/30** 日~**31** 日

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます