おいしさにこだわった

八食市場寿司グループの年越し料理!!

大晦日 12/31(金)お渡し

ご予約受付中!!

店頭でのご予約	チラシ裏面のご予約申込書に必要事項をご記入の上、ご予約申込書を店頭までお持ちください。
電話でのご予約	通話無料 0120-50-1844までご連絡ください。
ご予約締切	12/31(金)お渡し分のお申込は12/26(日)までとさせていただきます。
お渡し日時・場所	12/31(金)午前11時～午後5時 くりやスタジアム2階くりやホール

旨さ廻る回転寿し 八食市場寿司

いろどり 彩



人気NO1!
バラエティ豊かな12種類!

1人前12種（12貫）

1人前 2,900円

- 本鮪大トロ
- ずわいがに
- ほたて
- 生うに
- いくら
- やりいか
- サーモン
- 甘えび
- 鰈えんがわ
- 子持ち昆布
- 玉子
- ネギトロ軍艦

※写真は3人前です。

5人前	14,500円
4人前	11,600円
3人前	8,700円
2人前	5,800円
1人前	2,900円

きわみ 極



特上ネタ10種の極上セット!

1人前10種（10貫）

1人前 3,500円

- 本鮪大トロ
- 本鮪赤身
- ずわいがに
- 活〆真鯛
- 活あわび
- ボタン海老
- 数の子
- ほたて
- 生うに
- いくら

※写真は3人前です。

5人前	17,500円
4人前	14,000円
3人前	10,500円
2人前	7,000円
1人前	3,500円

いわい 祝



人気ネタ10種の満足セット!

1人前10種（10貫）

1人前 2,400円

- 本鮪赤身
- ずわいがに
- ほたて
- いくら
- サーモン
- 甘えび
- 鰈えんがわ
- ネギトロ軍艦
- 真ふぐ
- 味付けあなご

※写真は3人前です。

5人前	12,000円
4人前	9,600円
3人前	7,200円
2人前	4,800円
1人前	2,400円

魚とごはんの旨い店 いちば亭

完全手作り



50セット限定

【いちば亭】
本格海鮮おせち二段重
（4～5人前） 25,000円

米八

完全手作り



30台限定

【米八】
特製年越オードブル
（4～5人前） 6,000円

＊お寿司と一緒に裏面のご予約申込書でお申込いただけます。

※掲載の価格はすべて消費税込みの金額です。

2021 大晦日

お持ち帰り寿司・おせち・オードブル

〈ご予約申込書〉

下のご予約申込書に必要事項をご記入の上、
店頭にお持ちいただくか、お電話にてご注文ください。

※掲載の価格はすべて消費税込みの金額です。

旨さ廻る回転寿し
八食市場寿司



いろどり 人気No1!バラエティ豊かな12種類！

彩　1人前 2,900円

1人前12種（12貫）
- 本鮪大トロ
- ずわいがに
- ほたて
- 生うに
- いくら
- やりいか
- サーモン
- 甘えび
- 鰆えんがわ
- 子持ち昆布
- 玉子
- ネギトロ軍艦

5人前	14,500円
4人前	11,600円
3人前	8,700円
2人前	5,800円
1人前	2,900円

※写真は3人前です。



きわみ 特上ネタ10種の極上セット！

極　1人前 3,500円

1人前10種（10貫）
- 本鮪大トロ
- 本鮪赤身
- ずわいがに
- 活〆真鯛
- 活あわび
- ボタン海老
- 数の子
- ほたて
- 生うに
- いくら

5人前	17,500円
4人前	14,000円
3人前	10,500円
2人前	7,000円
1人前	3,500円

※写真は3人前です。



いわい 人気ネタ10種の満足セット！

祝　1人前 2,400円

1人前10種（10貫）
- 本鮪赤身
- ずわいがに
- ほたて
- いくら
- サーモン
- 甘えび
- 鰆えんがわ
- ネギトロ軍艦
- 真ふぐ
- 味付けあなご

5人前	12,000円
4人前	9,600円
3人前	7,200円
2人前	4,800円
1人前	2,400円

※写真は3人前です。

魚とごはんの旨い店
いちば亭



【いちば亭】
本格海鮮おせち二段重
（4～5人前）25,000円

50セット限定

一の重
- 一、千葉県産伊勢海老雲丹焼き
- 一、八戸産水蛸の甘露煮
- 一、八戸産焼き雲丹
- 一、八戸産穴子のやわらか煮
- 一、ずわい蟹爪の土佐酢漬け
- 一、数の子の西京味噌漬け
- 一、海老のチリソース煮
- 一、紅白花蓮根

二の重
- 一、北海道産吉次の煮付け
- 一、八戸産鮑の酒蒸し
- 一、海老の旨煮
- 一、青森県産帆立の酒盗焼き
- 一、八戸産あぶらぼうずの西京味噌焼き
- 一、八戸産自家製いくら醤油漬け
- 一、青森県産ローストビーフ 田子にんにくソース

米八



【米八】
特製年越オードブル
（4～5人前）6,000円

30台限定

- 一、有海老の甘辛煮
- 一、鶏の味噌麹焼き
- 一、寒鰤の照り焼き
- 一、なます
- 一、酢蛸
- 一、生ハムチーズ巻き
- 一、牛のロースト
- 一、丸十の小倉煮
- 一、帆立のかに味噌焼き
- 一、海老のチリソース煮込み

注意事項

- 2021年12/28㈫～2022年1/4㈫は、お好み寿司のお持ち帰りを休止させていただきます。ご了承ください。
- 天候等の影響により、商品内容が変更になる場合がございます。
- すべて数量限定となっておりますので、予約がいっぱいとなり次第予約受付終了とさせていただきます。予めご了承ください。

◎太枠内の必要事項と商品個数をご記入ください。

●ご氏名 フリガナ / ●お電話番号	商品名	個数（わさび入）	個数（わさび抜き）
様　（　　）　－	彩（いろどり）	人前×　個	人前×　個
●ご住所	極（きわみ）	人前×　個	人前×　個
	祝（いわい）	人前×　個	人前×　個
●お箸のセット数 膳 / ●お引き取り予定時間（午前11時～午後5時） 12月31日㈮ 午前／午後 時 ※1時間単位でご記入下さい。	いちば亭 本格海鮮おせち二段重		個
	米八 特製年越オードブル		個

※15時～17時のお渡し時間は特に混み合いますので、お待ち頂く場合がございます。予めご了承ください。

【店舗記入欄】

受付月日　　月　　日　　受付担当者　　合計金額

代金　未・済　　備考欄



旨さ廻る回転寿し
八食市場寿司



魚とごはんの旨い店
いちば亭



米八

通話料無料

0120-50-1844

〒039-1161 八戸市大字河原木字神才22-2 八食センター 厨スタジアム1階

●御予約時間／10：00～20：00