

国内ツアーで「小樽」をセットに組込むご予約の皆様へ

北海道でしか食べられない旬の食材をお客様に食べて頂きたいと思いませんか？

毎度ありがとうございます。おたる政寿司三代目の中村と申します。

私たちはお客様に旬の食材、北海道じゃないと食べられない食材を存分に使って皆さんに喜んで頂こう！北海道にきて良かった！と思って頂けるようなツアー商品を企画致しました。

北海道のお寿司はあたたかい酢飯で握るの知ってましたか？

お客様には政寿司名物の一品料理、いかそうめんも召し上がって頂こうと考えおります。

せっかくの北海道旅行の思い出の1ページとして、おいしいお寿司を提供したいと思っております。

是非とも政寿司をご利用下さい。

ご不明の事がございましたら、お気軽にご連絡下さい！ご用命お待ち致しております。



政寿司三代目
中村主助です。

- ※ 滞在時間があまり無い！というお客様には事前に**桶盛り**にて寿司を提供する事も可能です。
(桶盛・・・お客様が到着する時点で寿司を桶に盛込みしてすぐ提供します)
(桶盛にての寿司提供をご希望のお客様は予約日2日前までにご連絡下さい)



おたる 政寿司 団体様メニュー

料理4品・いかそうめん・寿司七貫コース 「船見」 5,500円 (税込6,050円)



寿司7貫に一品料理も4品あって、お腹も心も北海道で満たされます。
当店オリジナルの食べ方があるいかそうめんも是非食べて行って頂きたいです！

お品書き

名物元祖いかそうめん・ほたて陶板焼き
天ぷら・茶碗蒸し・岩海苔の味噌汁
寿司七貫
(赤身・白身・甘えび・いくら・その他3貫)

いかそうめんの食べ方は政寿司が元祖です。これぞ北海道っていう食べ方で食べて頂きます。

料理4品・いかそうめん・寿司七貫コース 「望洋」 8,000円 (税込8,800円)



寿司は政寿司の厳選した7貫になります。天然本鮪・大ぼたんえびは、他のお店では食べられません！オススメです。

お品書き

名物元祖いかそうめん・あわび陶板焼き
天ぷら・茶碗蒸し・岩海苔の味噌汁
・寿司七貫
(中とろ・白身・大ぼたんえび・いくら・他3貫)

北海道の茶碗蒸しは、ほんのり甘いです。茶碗蒸しでも北海道を感じて頂けますよ。

※季節・天候などの仕入状況により内容が異なる場合がございます。

わからない事や「こうしたい」「通常のメインメニューがいい」等があれば気軽にご連絡下さい。

ご予約・お問合せの際は、おたる政寿司本店までご連絡下さい。 電話番号 0134-23-0011

おたる政寿司本店 予約担当者 0120-013-413