

あいよ寿司 **ポイントカード** をお持ちですか！

あいよ君が行く ⑱

ケータリング サービス?
今夏、ご要望のありました。あいよの出張調理サービスが盛りです。



ご希望の場所へ、出向きまして豪華な寿司を盛り上げます。



楽しい方々と同僚のひと時を「あいよ」が盛り上げます。



周りに遠慮すくなく旬鮮特産品を堪能！



5名様からのBコースは¥10000から。



029-244-4455
受付：CS担当
鈴木/大和田/河合

「花鯛が旬です！」
朝獲れ地魚情報



朝獲れ地魚情報

「調理学士から一言」
夏本番！暑い時にはやっぱりお寿司が一番！



「真夏の感謝企画！毎週木曜日はポイントカード2倍DAY」
あいよポイントがなんと2倍！？



7/22(木)～8/7(木)まで

あいよ寿司の新しいHPも見てね！ <http://aiyosushi.jp>

あいよ寿司ネタ便り

「日本の夏！あいよ寿司の夏！」

夏バテで食欲が沸かないという方にも食べてしまおうのがお寿司！この夏、皆を元気にする？料理長おすすめの寿司を紹介！



「毎日暑い日が続きますね。夏バテしてませんか？」



「アイナメは『愛女魚』とも『鮎並』『鮎女魚』とも書きます。字から想像すると、さつと美しい姿形・色合いの魚かと思いきや、エツというほど地味な魚です。朝獲れ地魚のアイナメも初夏から夏にかけての今が旬を迎えます。白身のお魚で良質の脂がのつています。少し飯の酸味と米の甘さがネタの存在感を引き立てます。」

「テイクアウトをご利用のお客様へ」

あいよ寿司をいつもご利用いただき誠にありがとうございます。あいよ寿司では夏季期間7/1から9月末まで、食品衛生管理上、貝類のお持ち帰りをご遠慮いただいております。また、セツメニユーにおきましても、同価格帯の商品に変更させていただきます。ご理解とご協力をよろしくお願いたします。

「旨いもの処 ありよ魚菜館」情報コーナー (あいよ寿司 / 県庁前店隣り)

「あいよ魚菜館」で暑気払い！

ランチのひとり言！

毎日のランチタイム行動内は、限られた貴重な時間内で意思決定がポイントです。御値打ち感は当然ですが、何より「食味の満足」が大切です。あいよ魚菜館に、沢山のお客様が遠近からお見えになります。広い駐車場は大盛況。ちよつとパークをすらしながらの訪問も美味ランチをゲットするコツ。日替ランチはちよつとしたデザートもついて「890円」と味とボリュームも大満足。ランチの人気NO1の海鮮丼は今日は売り切れ(トホホ...) 次こそは！

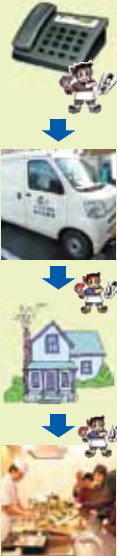


いよいよ夏本番が来ました！暑さを吹き飛ばすには「暑気払い」ですね！元来「暑気払い」とは、暑気を払うために薬を飲むこと、またはその薬のことを指していたそうです。それが転じて、暑さよけのための食事やお酒、宴会、催しを指すようになっていったのです。

あいよ「ケータリングサービス」のお知らせ

「ケータリングサービス」です！「寿司処・ありよ魚菜館」が寿司の出張調理サービスです！

あいよ寿司は、旬・鮮・粋・彩を基軸に、朝獲れ地魚を追求し、お客様の「お寿司の満足度」を営業の心得と致しております。店内での「お寿司をご堪能していただく」他に、あいよ寿司は、自宅まで来てもらう、目の前で振られたお寿司を食べたい！の声を多く寄せていただいたり、訪問を、あらかじめ、お客様の指定していただいた「寿司ネタとご希望の寿司料理など」を、お客様の前で「振り調理」してご提供をさせていただく、ケータリングサービスです。派遣する調理師は、左記の写真を「寿司色」で和やかに演出させていただきます。お誕生会やお祝い事を自宅までゆつくり満喫されたい方には、最適と思えます。ご予算・内容などは事前に、ゆつくり詳細にわたり、お打合せさせていただきます。



詳しい内容が電話にてご相談させていただきます。