

あいよ寿司 ポイントカード をお持ちですか！



あいよ寿司で旬味！



酒席メニュー ¥1580
※生ビール(中)1杯付き



あいよ：イオン内原店



クーポン・サービスの予約受付中です！
★友人の記念日、お誕生日祝いや婚約お祝いなど、ちょっとお祝いしたい気になった際は、ぜひご利用ください。
★お節句(3月5日)、母の日、敬老の日、古希のお祝い(3月5日)、お彼岸、おひるスマスマパーティ、ご親せきが集まる新年パーティー、結婚披露のパーティーなど、詳しくはWEBで

新登場！【酒席メニュー】です…



あいよイオン店：「ダイニングルーム」
「あいよイオン内原店」の和を基調とした、落ち着いた雰囲気です。専用メニューをご用意しています。女性の方々にも人気、男性の方からも高い評価をいただいております。今月なんととーランチから夜まで楽しめる、すし屋の魅力たっぷりの新メニュー「ダイニング限定酒席メニュー」をご用意致しました。楽しいお仲間との酒席から、忘年会会・歓迎迎会などにもご利用いただけます。すし屋ならではの旬の素材を活かした料理が、お酒の席をより一層盛り上げるはずですよ。

From: 北海道 / 道内各地



北海道の各漁港から
あいよ寿司へ

魚肉の食感と魚の風味が持ち味「真ほっけのソテー」が居きました。「生の真ほっけ」にさまざまな食方があります。一度食べたら、病みつきになるほど、北海道定番の入手困難なやみつき逸品です。りそうら北の大地の美食を是非お召し上がりください。
「おいしいもの処 あいよ魚菜館」
「おいしいもの処 あいよ魚菜館」
あいよ魚菜館人気の海鮮丼があるランチの時間(11:30~14:00)は、オープンと同時に列ができるほど、好評をいただいております。ポリューム満点なところもあることながら、嬉しいのは海鮮丼と海鮮重の2つの食方を選べることです。土日は特別ランチをご用意しています。是非ご来店ください。

北海道・日本海の魚、魚、魚が続々入荷！

初夏の足音が…
「鯉・かつを」
初夏・鯉の美味しい季節です。春の初かつをが一番と、秋の下りかつをの方が脂がのって美味しい。あるいは一本釣りのかつをに限る。いや、見た目は悪くても香き網で獲ったかつをの方が、などと諸説あります。秋の脂の乗ったかつをも実に美味しい。初夏の赤く透き通った身のかつをも香りが良くて本当に美味しいと言った方が本音です。かつには筋肉や内臓を作る良質なタンパク質が豊富に含まれています。疲労回復や神経に作用するビタミンB1、骨粗しょう症を予防するビタミンD、血液をサラサラにするEPA、貧血を防ぐ鉄なども含む、更なる健康に役立つので、お魚で更新期降臨にむかいます。司ネタで四季を感じて頂けますか？初夏の香りを、あいよ寿司で、季節先取りをご堪能くださいませ。



かつお ¥189



旬の食材物語！「あいよ」こだわりの美食

「真ほっけ」を刺身で食せるのは、あいよ！
北海道の代表する「真ほっけ」は、漁獲後には、著しく鮮度落ちが早い魚です。それがあいよが、ご提供できるのは、漁師さんが「船上処理する活マの技術」があるからこそです！感謝、鮮度自慢です！

「真ほっけ」を刺身で食せるのは、あいよ！
「新鮮な刺身感覚の旨さの逸品です。低カロリーと高タンパク質で良質な、食感が楽しめるお楽しみくださいませ。お楽しみ下さいませ。」

新登場！
美味！種鶏(しゅけい)のタタキ
種鶏とは、ブレイヤー(肉用鶏)やレイヤー(採卵鶏)の親となるための卵ではなく、ブレイヤーやレイヤーのヒナを飼育するための鶏です。あいよ寿司の「種鶏のたたき」は、新鮮な刺身感覚の旨さの逸品です。低カロリーと高タンパク質で良質な、食感が楽しめるお楽しみくださいませ。お楽しみ下さいませ。」



種鶏のたたき ¥252
九州産肉用鶏のタタキ
鶴のタタキ
に身！



JR常磐線特急 新旧交代へ！
茨城県で面白い話題を一つ。去る3月17日に親しみの深い「常磐線特急」が14年ぶりに新型車両への移行が始まりました。皆様も既に「乗車された方も多いと思います。新型E657系は白色の車体に赤い線が特徴です。「スーパーひたち」として「上野ーいわき」を走る。スタイルシユな外観です。よ！2005年「つくばエクスプレス」が開業した後、乗客の流出が進んでいるという。最近では3.11の影響や福島原発の影響で以前の観光地も7/8割にとどまっていたこと。常磐線の名称の由来は、「ご存知の通り」常陸(ひたち)と磐城(いわき)の頭文字で常磐です。日本の首都から松戸・水戸・いわきなど東関東・南東北太平洋側の都市を經由して宮城県にいたる路線ですが、路線距離は350KMぐらいででしょうか？新型車両が震災後の復興のシンボルとして愛され親しまれることは間違いないと思っております。新型車両「テザン」に「水戸ツボ」に「つくば」はいい個性があまりあります。それは、「紅梅色」のストライプが入っていますね。窓下には「紅梅色のストライプ」が入っています。これは、水戸の偕楽園の紅梅・白梅をイメージしたものとされています。性能面でも走行中の振動を低減するフルアクティブサスペンションを先頭車とグリーン車に搭載して乗り心地も良くなったそうです。最高速度は従来の130KMは据え置きだそうです。鉄道ファンはどのように見えているのでしょうか？

2012年 4月
64号です



毎月14日は、あいよの日

あいよ寿司のHPも見てね!

<http://aiyosushi.jp>



平成24年 4月14日発行

水戸県庁前本店
 イオン内原SC店
 あいよ魚菜館

〇〇二九
 二九二四
 二九二五
 二四一八
 二四一七
 二四一七

2012年のお品書き



あいよのお持ち帰り寿司

備前 6,000円(税込) [ひぜん/上・5人前]	有田 7,500円(税込) [あいた/6人前]	
伊万里 5,300円(税込) [い万里/5人前]		
陸奥 4,900円(税込) [りくお/上・4人前]		
萩 3,900円(税込) [はぎ/4人前]	織部 3,500円(税込) [おりべ/3人前]	
芝罘 1,580円(税込) [しぱい/1人前]	瀬戸 1,200円(税込) [せと/1人前]	志野 980円(税込) [しの/1人前]
伊賀 850円(税込) [いが/1人前]	特選和風 1,380円(税込)	お子様寿司 410円(税込)

●お席の前後と併用可です。



廻る築地 あいよ寿司

水戸県庁前本店

水戸市笠原町1524
 営業時間 / 11:00~21:30 ※1月1日のみ休業
 TEL 029-244-1000
 ●平日は11:30から営業致しております。

イオン水戸内原SC店

水戸市中原町字西135
 営業時間 / 11:00~23:00 ※年中無休
 TEL 029-259-1187
 (最終入店 / 22:15 LO / 22:30)

