

## すし幸グループ 各店舗のご案内

「すし幸ビアガーデン」 本店4階屋上  
「ビアガーデン」毎日営業中！肉焼、海鮮焼など  
2時間「食べ放題・飲み放題」！約120名収容可  
女性 3,300円 / 男性 3,600円  
中高生 2,500円 / 小学生 1,500円  
小学生未満 1,000円 ※但し、3歳未満は無料です

「すし幸 花亭」 本店1階東側  
4月29日に新しく「すし幸花亭」開店いたしました。  
寿司・天婦羅・刺身・鰻・穴子・焼物・一品料理他  
【ランチタイム】11時～15時(OS14時)平日・土・日  
【夜営業時間】17時～23時(日祝は22時)年中無休

「博多座・花幸」 博多座内レストラン  
五月博多座「ラ・マンチャの男」松本幸四郎他  
賑わい御膳/百合/皀月御膳/ラ・マンチャ定食  
掛け蕎麦/釜めし御膳/牛丼/海鮮丼/鰻重等  
※その他、各種お弁当もごさいます。



出典：…歴代名画記 晩唐。853年頃。張彦遠。中国の従来の画論画史を大集成したものを。

最後に大切な部分を付け加えて、ものごとを完全に仕上げることに。  
ものごとの眼目、中心となる大切なところ。完璧なものにするための、  
最後の仕上げ。また『画竜点睛を欠く』という、よく出来ていても、  
肝心なところが抜けているため、完全ではないという意味。

## 「画竜点睛」

がりゅうてんせい



## 皀月 すすし幸女将のひとネタ

## すし幸港町本店 料理長おすすめ御料理

皀月会席御献立 5,250円(税込)

前菜	新薄菜吸酢掛け 長芋おくらとろろ うすい豆新緑和え 海老 椎茸 鱧梅肉 雪ノ下 焼穴子 ばい貝 川海老 蛸の柔か煮 松露串刺し 枝豆とコーンのかき揚げ
造り	本日の湊より旬の活魚五種盛
蓋物	筍饅頭 若布餡掛け 蕨 糸雲丹 木の芽
焼物	甘鯛馬鈴薯焼 栄螺壺焼 玉葱
冷し物	冷し茶碗蒸し 青海苔餡掛け 鰻 百合根 花麩
揚物	賀茂茄子田楽
酢の物	松魚南蛮漬 オレンジ風味 白髪葱 鷹の爪
食事	旬の握り寿司色々
留碗	めかぶ汁
甘味物	月替りのお楽しみ

旬の素材を厳選しました。