

12月30日(月)・31日(火) 1月2日(木)・3日(金)・4日(土)・5日(日) **限定**

和食 宏

熊本市西区域山下代3丁目5-32

☎(096)329-2888

お願い ご注文後のキャンセルや変更は12/28(土)までとさせていただきます。

新鮮な食材にこだわりの丁寧な真心込めてお作りします



1 鉢盛 [5人前] **13,700円** (税込)
※仕入れにより内容が異なります

鉢盛

店頭受取りをお願いします



2 刺身
単品 刺身のみ **5,500円** (税込)
※仕入れにより内容が異なります

限定セット

特別サービス品 **18,700円** (税込)
① 鉢盛 + ② 刺身

特別サービス品 **19,700円** (税込)
① 鉢盛 + ③ にぎり



3 にぎり [5人前] **6,500円** (税込)

にぎり

店頭受取りをお願いします

※お盆期間中お寿司は、わさび別付けになります。



6 揚げ盛合せ **4,700円** (税込)
[鶏のから揚げ(2人前)+揚げ物(3人前)]



4 盛合せ [5~6人前] **7,900円** (税込)

7 鶏の唐揚げ **4,500円** (税込)
[5人前]

単品(折入り引渡し)

巻ずし [1本] **680円** (税込)

いなり [8個] **660円** (税込)

エビレタス巻 [1本] **900円** (税込)

カッパ細巻 [2本] **550円** (税込)

納豆細巻 [2本] **550円** (税込)



5 特上盛合せ [5~6人前] **14,000円** (税込)
(ウニ・イクラ入り)

盛合せ

和食宏

熊本県
天草産

鯛のあら炊き

骨つきだから
身が縮まず
ふっくらと
旨味がある



(1パック)

写真はイメージです。

880円 (税込)

熊本県産のこだわり素材
「熊本県産真鯛と熊本県産醤油を使用」

天草は漁場豊かなエリアで、対馬暖流の影響を受け、魚介類の多さは県内随一。温暖な海域でストレスなく育てられた真鯛を使用し、醤油は創業大正8年、一滴一滴に魂を込め、原材料にこだわり、製法にこだわった醤油づくりに定評がある、橋本醤油の九州熊本県産醤油を使用しています。

「笑顔が溢れる、笑顔をつなぐ鯛のあら炊き」

5分でも空いた時間を家庭の団らんと親子の笑顔を作りたい一心で手間のかかるあら炊きを手軽に食べられるよう試行錯誤し完成した逸品。

家族の笑顔を引き出す魔法の一皿です。家族の絆を深める、世代を超えた愛情たっぷりの味を、ぜひご家庭で。

出前はできませんのでご来店をお願いします。

祝・仏事・会席・鉢盛・寿し・宴会
お食事処 ひろ

 **和食宏**

熊本市西区城山下代3丁目5-32

☎ (096) 329-2888

❀ 年末年始の営業時間のご案内 ❀

12月28日	12月29日	12月30日 12月31日	1月1日	1月2日	1月3日	1月4日	1月5日
致しませんが、夕方の店内営業は致しません。	完全休業	10時～16時迄 お引渡し	完全休業	10時～13時迄 お引渡し	10時～15時迄 お引渡し	昼のみ店内営業。 仕出しは店頭お引渡し。	店内営業。 仕出しは店頭お引渡し。

この期間は店内営業は致しません

1月6日(日)より店内営業を致します!!