

## 【お持ち帰り限定】年の瀬・お正月の食卓をかつば寿司が彩る 年末年始のお持ち帰りセット2種が登場！

【冬のごちそうセット】2022年12月2日(金)～2023年1月9日(月・祝)

【年末年始 豪華贅沢セット】2022年12月23日(金)～2023年1月9日(月・祝)  
かつば寿司全店にて

コロナイドグループのかつば寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年12月2日(金)～2023年1月9日(月・祝)の期間『冬のごちそうセット』を、2022年12月23日(金)～2023年1月9日(月・祝)の期間『年末年始 豪華贅沢セット』を、かつば寿司全店にて販売いたします。



**年末年始のお持ち帰りご予約受付中!**

※商品により販売期間が異なります。ご注文前に必ずご確認ください。年末年始のお持ち帰りは「かつば寿司」

年末年始のおもてなし、ご家族とご友人との団圓だ。

豪華ネタを堪能できる。今だけの特別セット。

冬のごちそうセット 3人前(36貫) お持ち帰り価格 **3,600円**

年末年始 豪華贅沢セット 3人前(36貫) お持ち帰り価格 **6,750円**

※掲載写真は3人前です。※「冬のごちそうセット」は1～5人前までご利用しております。【冬のごちそうセット】販売期間 2022年12月2日(金)～2023年1月9日(月・祝) 予定

※掲載写真は3人前です。※「年末年始 豪華贅沢セット」は1～3人前までご利用しております。【年末年始 豪華贅沢セット】販売期間 2022年12月23日(金)～2023年1月9日(月・祝) 予定

年末年始を迎えるにあたり、ご家族やご友人との団圓を楽しむご予約のお客様も多いのではないのでしょうか。かつば寿司では「年末年始」をお祝いする特別なひと時にふさわしい、厳選された豪華ネタが満載のお持ち帰りセットを2種類をご用意いたしました！

12月2日(金)から販売を開始する『冬のごちそうセット』は、口の中で程よい脂の甘みが広がる『中とろ』や、ぷりっぷりな食感の『赤えび』といった贅沢ネタから、『サーモン』『えび』などお子様にも大人気の定番ネタまで、ご家族が集うシーンも多いこの季節の食卓にぴったりのセットとなっております。

12月23日(金)からは、さらに豪華な『年末年始 豪華贅沢セット』の販売を開始いたします。『年末年始 豪華贅沢セット』には、高級食材として知られる「いくら」や「うに」がたっぷり乗った『特盛いくら』や『特盛うに』、めでたい席には外せない『本ずわい蟹』など、珠玉のネタが盛りだくさん！今年1年のご褒美や初春の食卓の彩りとしてふさわしい、今だけの特別なセットをご用意いたしました。

例年多くのお客様からご予約をいただいております。今年も大変混雑が予想されます。かつば寿司では、お好きなお時間にご予約ができ、スムーズにお受け取りいただけるWEB・アプリからのご予約をお勧めしております。

年末年始の食卓に、ぜひかつば寿司のお持ち帰りセットをご購入いただき、ご自宅で贅沢なひとときをお楽しみください。

## 【「年末年始 お持ち帰りセット」商品詳細】

- 商品名 : 『冬のごちそうセット』
- 販売期間 : 2022年12月2日(金) ~ 2023年1月9日(月・祝)
- 販売店舗 : かつば寿司全店



- 1人前(12貫) : 1,200円(税込)
- 2人前(24貫) : 2,400円(税込)
- 3人前(36貫) : 3,600円(税込)
- 4人前(48貫) : 4,800円(税込)
- 5人前(60貫) : 6,000円(税込)

※写真は『冬のごちそうセット』3人前です。

- 商品名 : 『年末年始 豪華贅沢セット』
- 販売期間 : 2022年12月23日(金) ~ 2023年1月9日(月・祝)
- 販売店舗 : かつば寿司全店



- 1人前(12貫) : 2,250円(税込)
- 2人前(24貫) : 4,500円(税込)
- 3人前(36貫) : 6,750円(税込)

※写真は『年末年始 豪華贅沢セット』3人前です。

### ■注意事項：

- ※ご注文は店頭、WEB予約サイト、かつば寿司公式アプリから受け付けています。
- ※年末年始期間は店舗によって販売状況が異なります。詳しくは、店舗・スタッフまでお問い合わせください。
- また、店舗での混雑が予想されるため、予約からお受け取りまでお客様のご予定に合わせてスムーズにお求めいただけるWEB・アプリ経由でのご予約を推奨しております。

- ※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。
- ※掲載写真はイメージです。

## 【「かつば寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用 : 全従業員マスク着用の徹底
  - 手洗い消毒 : 全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
  - 離してご案内 : 出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
  - アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
  - テーブル除菌洗浄 : テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。