

2026

百  
HYAKU SHUN KAN  
たべごろ  
百旬館  
博多の食材市場  
FRESH FOOD MARKET

福を呼ぶ  
冬の馳走



ご予約締切日

12月25日(木)まで

予定数量に達し次第、早まる場合がございます。ご了承ください。

お渡し日時

12月30日(火) 9時~18時

12月31日(水) 9時~16時

ご予約  
承り中

ご予約お申込書/店舗控

受付者

商品名	価格(税込)	個数	合計(税込)
①天然クエ(アラ)刺身(2~3人前)	9,800円		円
②天然クエ(アラ)刺身・あら付き(2~3人前)	12,800円		円
③とらふぐ刺身(養殖)(2~3人前)	8,300円		円
④とらふぐ刺身(養殖)・あら付き(4~5人前)	16,800円		円
⑤お刺身盛り合せ(3人前)	7,800円		円
⑥お刺身盛り合せ(5人前)	12,800円		円

フリガナ お名前	TEL(必ずご連絡が取れる番号をお願いします)		
様	( )	-	
ご住所	〒		
	市	区	丁目 番地 号
(ビル・マンション名)			
お渡し日 ご希望日に○を記入してください	12月30日(火)9時~18時まで	12月31日(水)9時~16時まで	
お引取り時間		時	

ご予約お申込書/お客様控

商品名	価格(税込)	個数	合計(税込)
①天然クエ(アラ)刺身(2~3人前)	9,800円		円
②天然クエ(アラ)刺身・あら付き(2~3人前)	12,800円		円
③とらふぐ刺身(養殖)(2~3人前)	8,300円		円
④とらふぐ刺身(養殖)・あら付き(4~5人前)	16,800円		円
⑤お刺身盛り合せ(3人前)	7,800円		円
⑥お刺身盛り合せ(5人前)	12,800円		円

フリガナ お名前	TEL(必ずご連絡が取れる番号をお願いします)		
様	( )	-	
お渡し日 ご希望日に○を記入してください	12月30日(火)9時~18時まで	12月31日(水)9時~16時まで	
お引取り時間		時	

代金のお支払いはお引取り時にお願いいたします

たべごろ  
百旬館  
HYAKU SHUN KAN  
博多の食材市場  
FRESH FOOD MARKET  
渡辺通本店  
お問い合わせ・ご注文  
080-1749-1007  
電話受付時間:  
8時~16時まで  
渡辺通本店 鮮魚(直通) 代表.092-731-3014 ※ご注文は電話又は店舗にて承ります。



# 天然クエ刺身

脂が乗って身の引き締まった  
大型の天然クエ使用

冬の味覚の王様。極上の旨味を贅沢に薄造りで



# とらふぐ刺し

とらふぐを丁寧に、  
職人の技で薄造りにいたします

職人の技が冴える至福の一皿  
旨味溢れるあらを添えて



## 1 【長崎県産】天然クエ(アラ)刺身

お皿(直径29.5cm)

9,800円(税込) 2~3人前 冷蔵

## 2 【長崎県産】天然クエ(アラ)刺身

鍋用あら付き(頭・中骨・カマ)

12,800円(税込)

数量限定  
なくなり次第終了

## 3 【国産】 とらふぐ刺身(養殖)

お皿(直径29.5cm) 2~3人前 冷蔵

8,300円(税込)

## 4 【国産】 とらふぐ刺身 (養殖)・あら付き

お皿(直径39cm)

4~5人前 冷蔵

16,800円(税込)

少人数でも気軽に楽しめるふぐ刺し



新鮮な海の幸を彩り豊かに盛り付け



## 5 お刺身盛り合せ

3人前 冷蔵

7,800円(税込)

## 6 お刺身盛り合せ

5人前 冷蔵

12,800円(税込) ※仕入れ状況により  
内容が異なる場合がございます。

豪華に盛り込んだ旬魚の饗宴  
祝いの大皿刺し盛りです



# 華やぎの 刺身盛り合せ

旬を味わう冬ならではの一品

※予定数量に達した時点で受付早期終了の場合がございます。あらかじめご了承ください。※掲載商品の内容及び容器は、諸般の事情により予告なく変更することがございます。  
※写真は全てイメージです。実物は印刷物と多少異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。