

お刺身盛合わせ

刺身盛合せ 松
14,000円+桶代
(税込15,120円)

刺身盛合せ 竹 10,000円+桶代
(税込10,800円)

刺身盛合せ 梅
7,000円+桶代
(税込7,560円)

※要予約

オードブル

大・海賊盛り
7,000円(六人前)
(税込7,560円)

海賊盛り
5,000円(四人前)
(税込5,400円)

※要予約

鮭づくし

3,250円
(税込3,510円)

大とろ・中とろ・本鮭赤身
ねぎとろ・赤身鉄火巻

お子様セット

1,400円
(税込1,512円)

本鮭赤身・蒸し海老・いくら・玉子・いなり
納豆巻・かつば巻 ※かつばサビ抜き

助六

850円
(税込918円)

玉子・いなり・かつば巻・かんぴょう巻

ばらちらし

1,500円
(税込1,620円)

季節、仕入れの都合により多少内容が
変更になる場合がございます。

海鮮ちらし

1,800円
(税込1,944円)

季節、仕入れの都合により多少内容が
変更になる場合がございます。

穴子棒寿司

1,500円
(税込1,620円)

太巻

1,000円
(税込1,080円)

自家製玉子

1,800円
(税込1,944円)

お味噌汁300円(税込324円) ガリ(100g) 150円(税込162円)

日本海の海の幸をご家庭で

ご注文は
お電話でも承ります **076-428-1760**

●あらかじめご連絡いただければ、ご希望の時間までにおつくりします。●季節、仕入れの都合などにより若干内容が異なる場合がございますのでご了承ください。●さび抜きを希望の方はご注文の際お申し付け下さい。●土・日・祝日は大変混み合いますのでご予約はお早めにお願ひします。●商品の配達を行っておりませんので店頭にてお受け取り下さい。●盛り込みネタの交換はお電話ではお受け出来ない場合もございます。●ご注文の際にはお名前、ご連絡先、品名、数量、受取日時をお伺い致します。●テイクアウト折代は商品に含まれております。桶盛は桶代として1,000円(税込1,080円)をいただきます。●但し、空いた桶を店頭にお持ち頂いた際にはご返金いたします。(桶盛は3人前以上から)●箸と醤油はついておりませんのでご入用の場合はお受け取りの際、お申し付けください。

宝船

〈五人前〉19,250円
(税込20,790円)

〈一人前〉3,850円
(税込4,158円)

〈二人前〉7,700円
(税込8,316円)

〈三人前〉11,550円
(税込12,474円)

〈四人前〉15,400円
(税込16,632円)

大とろ・平目・中とろ・紅ずわい蟹・のどろろ・かんぱち・赤海老・いくら・生うに・梅貝

恵比寿天

〈五人前〉16,500円
(税込17,820円)

〈一人前〉3,300円(税込3,564円) 〈二人前〉6,600円(税込7,128円)

〈三人前〉9,900円(税込10,692円) 〈四人前〉13,200円(税込14,256円)

大とろ・やうりいか・中とろ・赤海老・かんぱち・紅ずわい蟹・生サーモン・いくら・生うに・自家製玉子

布袋尊

〈五人前〉10,000円
(税込10,800円)

〈一人前〉2,000円(税込2,160円) 〈二人前〉4,000円(税込4,320円)

〈三人前〉6,000円(税込6,480円) 〈四人前〉8,000円(税込8,640円)

中とろ・やうりいか・生サーモン・蒸し海老・えんがわ・ねぎとろ・いくら・海老サラダ・かにサラダ・自家製玉子

福祿寿

〈五人前〉10,000円(税込10,800円)

〈一人前〉2,000円(税込2,160円) 〈二人前〉4,000円(税込4,320円)

〈三人前〉6,000円(税込6,480円) 〈四人前〉8,000円(税込8,640円)

中とろ・紋甲いか・ぶり・蒸し海老・活真鯛・つぶ貝・生サーモン・煮穴子・ねぎとろ・自家製玉子

たからぶね

宝船

〈五人前〉19,250円
(税込20,790円)

〈一人前〉3,850円
(税込4,158円)

〈二人前〉7,700円
(税込8,316円)

〈三人前〉11,550円
(税込12,474円)

〈四人前〉15,400円
(税込16,632円)

大とろ・平目・中とろ・紅ずわい蟹・のどろろ・かんぱち・赤海老・いくら・生うに・梅貝

弁財天

〈五人前〉14,250円(税込15,390円)

〈一人前〉2,850円(税込3,078円) 〈二人前〉5,700円(税込6,156円)

〈三人前〉8,550円(税込9,234円) 〈四人前〉11,400円(税込12,312円)

中とろ・やうりいか・ぶり・本鮭赤身・平目・えんがわ・紅ずわい蟹・いくら・かにみそ・赤海老

福祿寿

〈五人前〉10,000円(税込10,800円)

〈一人前〉2,000円(税込2,160円) 〈二人前〉4,000円(税込4,320円)

〈三人前〉6,000円(税込6,480円) 〈四人前〉8,000円(税込8,640円)

中とろ・紋甲いか・ぶり・蒸し海老・活真鯛・つぶ貝・生サーモン・煮穴子・ねぎとろ・自家製玉子

福祿寿

〈五人前〉10,000円(税込10,800円)

〈一人前〉2,000円(税込2,160円) 〈二人前〉4,000円(税込4,320円)

〈三人前〉6,000円(税込6,480円) 〈四人前〉8,000円(税込8,640円)

中とろ・紋甲いか・ぶり・蒸し海老・活真鯛・つぶ貝・生サーモン・煮穴子・ねぎとろ・自家製玉子

魚

盛合わせ

特別なおもてなしは
これで決まり

寿老人

〈五人前〉12,250円
(税込13,230円)

〈一人前〉2,450円(税込2,646円) 〈二人前〉4,900円(税込5,292円)

〈三人前〉7,350円(税込7,938円) 〈四人前〉9,800円(税込10,584円)

本鮭赤身・やうりいか・生サーモン・赤海老・うなぎ・かんぱち・つぶ貝・活真鯛・いくら・ねぎとろ

毘沙門天

〈五人前〉14,750円
(税込15,930円)

〈一人前〉2,950円(税込3,186円) 〈二人前〉5,900円(税込6,372円)

〈三人前〉8,850円(税込9,558円) 〈四人前〉11,800円(税込12,744円)

大とろ・中とろ・本鮭赤身・生サーモン・えんがわ・蒸し海老・赤海老・うなぎ・いくら・ねぎとろ

大黒天

〈五人前〉7,500円(税込8,100円)

〈一人前〉1,500円(税込1,620円) 〈二人前〉3,000円(税込3,240円)

〈三人前〉4,500円(税込4,860円) 〈四人前〉6,000円(税込6,480円)

本鮭赤身・紅ずわい蟹・甘えび・生サーモン・煮穴子・ツナサラダ・ねぎとろ・玉子・いなり



海幸の宴は、
寿司の命である魚・米・酢にこだわり
江戸前寿司に引けをとらない廻転鮓です。

お弁当
承ります

要予約

2,400円(税別2,592円)～

町内会の会合、会社の打ち合わせなど
皆様でお集りの時にご利用ください。



魚

米

酢

毎朝金沢の魚市場へ通い、全国の新鮮な魚を仕入れています。
旬の魚の美味しさを堪能ください。

新潟県魚沼産のお米をブレンドしています。
季節に合わせて、配合をかえるなど日夜研究しています。

甘みをおさえて、魚の美味しさをひきたたせる為に
江戸前寿司のように酢をきかせています。



tel.076-428-1760

富山市二俣448-1

【営業時間】昼／11:30～14:30(14:00 L.O.)

夜／17:00～21:00(20:45 L.O.)

【定休日】毎週火曜日・水曜日

※定休日の詳細は店舗にご確認ください。



廻
転
鮓
超
え
た
回
転
寿
司
を

廻
転
鮓
処
一
丸
だ
る
ま