

1,500_F 1,500_円 1,800_F

1,000

季節、仕入れの都合により多少内容か

変更になる場合がございます。

1.800円

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

鯖棒寿司

自家製玉子

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、ご指定の時間までにおってりします。●季節、仕入れ の都合などにより若下内容が異なる場合がございますのでご了承ぐださい。●ごび抜き をご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いします。●商品の配達は行っておりませんので店頭にてお受け 取り下さい。●盛り込み子タの交換はお電話ではお受け出来ない場合も二ざいます。● 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 にない際にはるも前、上車が、一番で、製造、ないのでの円(税が)(300円)をいただけが、 は では できます。 構像は 構代として 100円(税が)(300円)をいただきます。 ● (は、)でいた桶を店頭にお持ち頂いた側には、ご金、いたします。 (構像は3人前以上から)● 書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

〈一人前〉 **2,000** 円

〈二人前〉 **4,000**円 (稅込4,320円) 〈四人前〉 8,000円

〈三人前〉**6,000**円

中とろ・やりいか・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



(五人前) **14,750**円

(一人前) 2,950円 (二人前) 5,900円

〈三人前〉**8,850**円 〈四人前〉11,800円

大とろ・中とろ・本鮪赤身・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

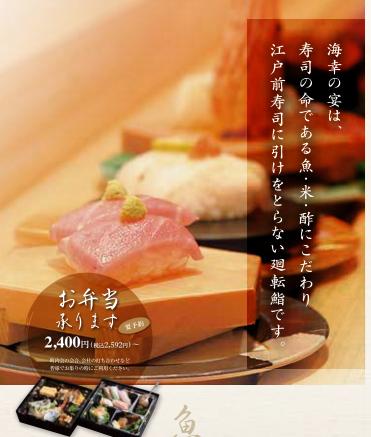
福禄寿(五人前) 10,000円(税运10,800円)

(一人前) **2,00**0円(稅込2,160円) (二人前) **4,0**00円(稅込4,320円) 〈三人前〉 **6,000**円(税込6,480円) 〈四人前〉 **8,000**円 (稅込8,640円) 中とろ・紋甲いか・ぶり・蒸し海老・活〆真鯛・つぶ貝・生サーモン・煮穴子・

ねぎとろ・自家製玉子

黑大(五人前)7,500_{円(税込8,100円)} (一人前) 1,500円(稅达1,620円) (二人前) 3,000円(稅达3,240円) (三人前) 4,500 円(稅达4,860円) (四人前) 6,000 円(稅达6,480円)

本鮪赤身・紅ずわい蟹・甘えび・牛サーモン・煮穴子・ツナサラダ・ ねぎとろ・玉子・いなり



旬の魚の美味しさをご堪能ください。 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。 季節に合わせて、配合をか 新潟県魚沼産のお米をブレ











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。





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

配合をかえるなど日夜研究しています。

ンドしています。