

すべて税抜価格です。

お持帰りメニュー伝票(冬)

29年版
吉田店

実施期間

12月1日～2月28日まで

セットメニュー

| 生寿司のセット | 数量 | | 精進寿司 | 数量 | 太鼓セット | 数量 | | 太鼓(上)セット | 数量 | |
|---------------------------|-----|----|----------------------------------|------|--------------------|--------------------|----|--------------------|--------------------|----|
| | サビ入 | なし | | | | サビ入 | なし | | サビ入 | なし |
| 夢やぐら (5~6人前) 7,600円 | | | 大助六(おおすけろく) (3~4人前) 2,190円 | サビなし | 1人前(10貫) 820円 | | | 1人前(10貫) 1,200円 | | |
| 1番太鼓 (5~6人前) 5,700円 | | | 助六(すけろく) (1人前) 570円 | サビなし | 2人前(20貫) 1,640円 | | | 2人前(20貫) 2,400円 | | |
| 2番太鼓(4~5人前) 4,600円 | | | ちらし寿司 | 数量 | 3人前(30貫) 2,460円 | | | 3人前(30貫) 3,600円 | | |
| 3番太鼓(4~5人前) 3,600円 | | | | サビ入 | なし | 4人前(40貫) 3,280円 | | | 4人前(40貫) 4,800円 | |
| | | | 太鼓ちらし(1人前) 800円 | | 5人前(50貫) 4,100円 | | | 5人前(50貫) 6,000円 | | |

お好み寿司

●市場の仕入状況で、入荷しない場合もあります。ご了承ください。

| 白皿(130円) | 皿数 | 黄皿(195円) | 皿数 | 緑皿(260円) | 皿数 | 絵皿①(390円) | 皿数 |
|------------|--------|----------|------------|----------|----|----------------|--------|
| にぎり | サビ入 | なし | にぎり | サビ入 | なし | にぎり | サビ入 |
| サーモン | | | まぐろ(バチマグロ) | | | エンガワ(カラスカレイ) | |
| オニオンサーモン | | | ツブ貝(パイ貝) | | | 煮付けエンガワ | |
| 炙りサーモン | | | 真いか(国産スルメ) | | | 炙りエンガワ | |
| 真いかゲソ | | | しめサバ | | | サーモントロ | |
| タコ(地物) | | | 甘エビ | | | 炙りサーモントロ | |
| タコの頭(地物) | | | ブリ(生ネタ) | | | カジキマグロ | |
| むしエビ | | | 生タコ | | | 炙りカジキ | |
| 小肌 | | | 炙りオニオンサーモン | | | もんごうイカ | |
| | | | 炙りしめサバ | | | 真鱈の昆布締め | |
| | | | 紅ズワイガニ | | | サーモン三昧 | |
| 玉子 | サビ皿です | | ホッキ貝 | | | タク三昧 | |
| いなり | サビ皿です | | 皮焼サーモン | | | 光り物三昧 | |
| 軍艦巻 | サビなしです | | 穴子 | | | 解作寿司 | |
| ゲンサラダ | | | | | | 炙りパイ貝のエスカルゴ | |
| 海鮮サラダ | | | | | | 韓国風づけマグロ | |
| マヨコーン | | | | | | 軍艦巻 | サビなしです |
| トロロ納豆 | | | | | | イクラ | |
| イカ納豆 | | | | | | 特上ねぎとろ | |
| パイ貝納豆 | | | 軍艦巻 | サビなしです | | 蒸しカキ軍艦 | |
| パイ貝明太 | | | ネギトロ | | | 小肌(スチーフ記入) | |
| とびっ子 | | | かにみそ | | | 赤皿(325円) | 皿数 |
| パイ貝とびっ子 | | | 納豆軍三昧 | | | にぎり | サビ入 |
| ブリのたたき | | | サラダ軍三昧 | | | | なし |
| | | | パイ軍三昧 | | | 赤身 | |
| | | | | | | 冬の旬三昧 | |
| | | | | | | まぐろ三昧 | |
| | | | | | | イカ三昧 | |
| 巻き物 | サビなしです | | 巻き物 | サビ入 | なし | ブリとろ(生ネタ) | |
| 納豆巻 | | | 鉄火巻 | | | 赤エビ | |
| かつば巻 | | | 太巻き | サビ皿です | | 赤貝 | |
| かんぴょう巻 | | | ばくだん巻 | 黒サビです | | ホタテ | |
| 梅じそ巻 | | | | | | 炙りホタテ | |
| ゴボウ巻 | | | | | | 解作寿司 | |
| 巻き物三昧 | | | | | | スシ・フリト | サビ皿です |
| 小肌(スチーフ記入) | | | 小肌(スチーフ記入) | | | 小肌(スチーフ記入) | |
| | | | | | | 小肌(スチーフ記入) | |
| | | | | | | 小肌(スチーフ記入) | |

| おすすめ商品は右記にご記入ください。(お電話にて承ります) | 商品名 | サビ入 | なし | 商品名 | サビ入 | なし | 商品名 | サビ入 | なし |
|-------------------------------|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|
| | | | | | | | | | |

●FAXでのご注文の場合は送信後、お手数ですが店舗までご連絡ください。(☎ 92-5414)

| | | | | |
|-------------------------------------|----------|--|--|---|
| 必ずご記入ください | |  (0256)92-5414 | | 当店記入欄 白皿(130円) 枚 黄皿(195円) 枚 緑皿(260円) 枚 赤皿(325円) 枚 絵皿①(390円) 枚 絵皿②(455円) 枚 絵皿③(585円) 枚 合計 枚 受付担当者 |
| お名前(カタカナ) | 様 | | | |
| ☎ | — | 営業時間 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30) | | |
| 受取希望日時 | 月 日 時 分頃 | | | |
| ※ご注文状況により、ご希望にそえない場合もありますのでご了承ください。 | | | | |