

オナマエ	様()番席	お箸	膳
電話番号	— —	醤油	有・無
お引き取り日時	月 日() 時 分	わさび	有・無

単品注文…皿数でご記入下さい。
通常1皿2貫です。
単品はすべてわさび抜き提供です。
季節・天候や時間によっては、品切れの商品があります。

ご注文受け渡し時間 12:00~14:30 17:00~21:00

140円皿	皿数	140円皿	皿数	140円皿	皿数	140円皿	皿数	140円皿	皿数	140円皿
		玉子		いなり				いかおくら		140円皿 枚
		新香巻(三貫)						納豆		
		胡瓜巻(三貫)						鯛皮軍艦		
		梅しそ巻(三貫)						コーン		
								シーチキン		
240円皿		240円皿		240円皿		240円皿		240円皿		240円皿 枚
生げそ		やりいか		まぐろほほ肉炙り		甘えび		ねぎとろ		
こはだ		海老		アボカドロール		つぶ貝		えびマヨ		
		げそ(ポイル)		炙りげそ		やみつき白菜		かれいえんがわ		
		たこ						ふぐコリコリ		
		鉄火巻(三貫)								
290円皿		290円皿		290円皿		290円皿		290円皿		290円皿 枚
鯛		きはだまぐろ		海老アボカド		赤えび				
鯛ボン酢		いかしそ巻(三貫)		海老きゅう巻(三貫)						
サーモン		ねぎとろ巻(三貫)								
340円皿		340円皿		340円皿		340円皿		340円皿		340円皿 枚
ねぎ塩サーモン		あおりいか		うなぎ		メさば				
アボカドサーモン		たてがみ		炙りサーモン		焼きさば				
オニオンサーモン		アボカドまぐろ		若鶏ねぎ塩炙り						
真あじ		うな胡巻(三貫)		さば松前寿司						
はまち		穴胡巻(三貫)		焼き穴子						
450円皿		450円皿		450円皿		450円皿		450円皿		450円皿 枚
平目		生ほたて		霜降り和牛炙り(一貫)		さぎえ		いくら		
大とろ(一貫)		本まぐろ		貝柱炙り		あわび(一貫)				
とろ鉄火巻(三貫)		かんぱち		炙りはまち		蒸し穴子(一本)				
とらふぐ		剣先いか		炙り三昧(三貫)						
まぐろ三昧(三貫)										
560円皿		560円皿		560円皿		560円皿		560円皿		560円皿 枚
中とろ		とり貝				数の子		うに		
しまあじ		貝三昧(三貫)				赤貝				
とろたく(三貫)										
はまち腹										
計(貫数)										

総貫数
貫

セットメニュー	入り	抜き	本数
立山 (バラ・まとめる)			上巻(1本)
阿蘇 (バラ・まとめる)			海鮮巻(1本)
六甲 (バラ・まとめる)			さば松前寿司(半分)
桜島 (バラ・まとめる)			さば松前寿司(1本)
富士 (バラ・まとめる)			

品名	皿数

お会計
代未・代済

単品のご注文は、電話・FAXではお受け
できません。お店までお持ち下さいます
ようお願い申し上げます。