

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 17:00~19:30

120円皿	皿数	120円皿	皿数	120円皿	皿数	120円皿	皿数	120円皿	皿数	120円皿
		玉子		いなり				いかおくら		120円皿
		新香巻(三貫)						納豆		枚
		胡瓜巻(三貫)						鯛皮軍艦		
		梅しそ巻(三貫)						コーン		
220円皿		220円皿		220円皿		220円皿		220円皿		220円皿
生げそ		はりいか		まぐろほほ肉炙り		甘えび		ねぎとろ		220円皿
		海老		アボカドロール		つぶ貝		えびマヨ		枚
		たこ		炙りげそ		やみつぎ白菜		シーチキン		
		鉄火巻(三貫)						かれいえんがわ		
								ふぐコロコリ		
270円皿		270円皿		270円皿		270円皿		270円皿		270円皿
鯛		まぐろ				赤えび				270円皿
鯛ボン酢		海老アボカド								枚
サーモン		はまち								
320円皿		320円皿		320円皿		320円皿		320円皿		320円皿
かんぱち		たてがみ		うなぎ		焼穴子		いくら		320円皿
アボカドサーモン		アボカドまぐろ		貝柱炙り		ねぎ塩炙り				枚
オニオンサーモン		うな胡巻(三貫)		紅とろ						
ねぎ塩サーモン		穴胡巻(三貫)		はまち炙り						
生たこ				あぶりとろ						
はまち腹				若鶏ボン酢						
				さば松前寿司						
420円皿		420円皿		420円皿		420円皿		420円皿		420円皿
平目		生ほたて		霜降り和牛炙り(一貫)		さぎえ		うに(一貫)		420円皿
大とろ(一貫)		本まぐろ		炙り三昧(三貫)		あわび(一貫)				枚
とろ鉄火巻(三貫)		とり貝								
とらふぐ		まぐろ三昧(三貫)								
530円皿		530円皿		530円皿		530円皿		530円皿		530円皿
中とろ		貝三昧(三貫)				数の子				530円皿
しまあじ						赤貝				枚
とろたく(三貫)						蒸し穴子(一本)				
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。