

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

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 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		
220円皿		220円皿		220円皿		220円皿		220円皿		220円皿 枚
生げそ		はりいか		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		
		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		
								ふぐコリコリ		
270円皿		270円皿		270円皿		270円皿		270円皿		270円皿 枚
鯛		まぐろ				赤えび				
鯛ボン酢		海老アボカド								
サーモン										
320円皿		320円皿		320円皿		320円皿		320円皿		320円皿 枚
ねぎ塩サーモン		たてがみ		うなぎ		焼穴子				
アボカドサーモン		アボカドまぐろ		炙りサーモン						
オニオンサーモン		うな胡巻(三貫)		若鶏ねぎ塩炙り						
真あじ		穴胡巻(三貫)		さば松前寿司						
はまち										
420円皿		420円皿		420円皿		420円皿		420円皿		420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)		とり貝		炙りはまち		蒸し穴子(一本)				
とらふぐ		かんぱち		炙り三昧(三貫)						
まぐろ三昧(三貫)		貝三昧(三貫)								
530円皿		530円皿		530円皿		530円皿		530円皿		530円皿 枚
中とろ						数の子		うに		
しまあじ						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。