

豪華本マグロ中トロづくし

海の「黒いダイヤ」とも呼ばれる「鮪の王様」の本鮪。旨味の詰まった赤身と上質な脂との絶妙なバランスでどろけるような舌触りの中トロは大人気の一品。贅沢な本鮪の中トロをお手頃価格でぜひご賞味あれ。



宅配寿司
お電話一本で
お自宅まで
お届けします!!

期間限定
3月1日水
5月31日水

※当店のお米は全て国産米です。
価格は全て税抜価格です。

桜花

一人前 1,980円(税込)
三人前 5,900円(税込)
四人前 7,900円(税込)
五人前 9,800円(税込)

【内容】まぐろ、イカ、真鯛、サーモン、イクラ、ウニ、炙り中トロ、中トロ重鮪、中トロ、玉子
※写真は5人前です。



マグロづくし
一人前 1,580円(税込)

【内容】ネギトロ、中トロ、トロ(各)

本鮪中トロ使用

豪華本鮪トロづくし丼
一人前 1,580円(税込)

本鮪中トロ使用

今まで店舗努力で頑張ってきましたが限界になりました。申し訳ございませんが、消費税分の値上げのご理解をお願いいたします。*3月の掲載からの表記を税抜にさせていただきます。

すみれ 1,180円(税込)
【内容】太巻3切れ、カツ丼等、いなり2切れ、マグロ、イカ、甘エビ、香揚げ、れぼし(うどん)

牛肉巻き 1,080円(税込)
【内容】牛肉、レタス、うす焼き玉子、マコメネズ

鯖江店限定!! ミニミニちらし単品

- ◆サーモンいくら ◆カニミソ
- ◆カニサラダ ◆穴子
- ◆鉄火 ◆うなぎ
- ◆ネギトロ
- ◆ばらちらし 330円

豪華茶碗蒸し 250円
【内容】鶏肉、えの、カニ、アサギ、ごぼう、ごんなん、いたけ、アサギ、きくらげ

ミニミニちらしと豪華茶碗蒸しとセット... 500円(税込)

サイドメニュー
単品でもご利用いただけます。

- 冷やしうどん 100円
- 冷やしそば 100円
- からあげ 400円
- スイーツポテト 150円
- 蒲大福(あんこ) 150円

★土・日・祝ポイント2倍!!
★誕生日の方、金券+粗品プレゼント
(当日の方に限りです)(配達の際に証明書をご呈示下さい)
※お電話の際にお申し付け下さい。

サンフードシステムグループ
すしびきやく 鮎飛脚
<http://sunfood-sys.com/sushibikyaku/>

鯖江店 お電話はお間違えなくお願いします!
ポイントカード配布中!

☎ 0120-1-88144

鯖江市坂町2丁目8-20 TEL・FAX 0778-54-7677(受付電話の方)
■営業時間/午前11時~午後7時30分(電話受付午後5時~)(ラストオーダー午後7時)

配達エリア拡大
是非この機会にご利用くださいませ!

越前市
日野川より東側と越前市北部

今立地区 全域

ご注文はお気軽に! まずはお近くの店舗にお電話ください。お客様の電話番号をお教えください。お名前とご住所をお聞かせください。商品名と個数をお知らせください。かしこまりました。ありがとうございます。

お客様へ 新鮮なおいしさをお届けするために、ご注文をお受けしてからお取りいたしますので、お届けまでに30分~1時間程度のお時間をいただきます。土・日・祝日は大変混みますので、できるだけ事前にご予約ください。ご指定の時間にお届けいたします。■容器はおもてなし向けの「福」をご用意しておりますが、使い捨ての物もございますので、ご予約の際にお申し付けください。■配達は地域を限定させていただきます。■当店のお米は全て国産米を使用しております。

税抜1,620円以上から宅配いたします。 衛生管理と鮮度管理には十分注意しておりますので、安心してお申し付けください。

鮎飛脚チェーン 【福井県】文京店・米松店・鯖江店・武生店・さかい店・敦賀店・美加店 【長野県】伊那店・箕輪店 【岐阜県】輪角店・長松店・三町店・たなか養老店・北方店 【愛知県】美和店

【チェーンでは、お客様の個人情報や商品の仕入れや在庫のご連絡、サービス向上のための各種ご案内以外の目的で使用することはありません。】

土日祝 アルバイト募集中!! ※要普通免許

大皿盛り

今までの店舗努力で愛顧して頂きましたが、限界になりました。申しさし定員は定員ですが、消費税分の値上げのご理解をお願いいたします。

水芭蕉

内容●中トロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 4,090円(税抜) 三人前 6,150円(税抜)
四人前 8,180円(税抜) 五人前 9,880円(税抜)

牡丹

内容●中トロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 3,800円(税抜) 三人前 5,700円(税抜)
四人前 7,500円(税抜) 五人前 8,990円(税抜)

臯月

内容●まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 3,300円(税抜) 三人前 4,850円(税抜)
四人前 6,360円(税抜) 五人前 7,590円(税抜)

朝顔

内容●まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 2,600円(税抜) 三人前 3,800円(税抜)
四人前 4,900円(税抜) 五人前 5,900円(税抜)

雛菊

内容●まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 2,420円(税抜) 三人前 3,260円(税抜)
四人前 4,160円(税抜) 五人前 4,990円(税抜)

山吹

内容●まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 2,050円(税抜) 三人前 2,800円(税抜)
四人前 3,390円(税抜) 五人前 3,990円(税抜)

極

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

二人前 4,600円(税抜) 三人前 6,900円(税抜)
四人前 9,200円(税抜) 五人前 11,500円(税抜)

一人盛り

極 菊

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

11貫 2,300円(税抜)

柳 梅

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

11貫 1,540円(税抜)

柳 桜

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

10貫 1,180円(税抜)

水仙

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

一人前 880円(税抜)

お子様寿司

井

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

海鮮ちらし 1,120円(税抜)
漁火ちらし 1,820円(税抜)

名物

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

宝石ちらし 三人前 4,050円(税抜) 四人前 5,400円(税抜) 五人前 6,750円(税抜)
まぐろイクラちらし 1,280円(税抜)
上ちらし 1,380円(税抜)
まぐろネギトロちらし 1,120円(税抜)
サーモンイクラちらし 1,120円(税抜)

ミニちらし

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

穴子の押寿司 880円(税抜)
炙焼鯖の押寿司 910円(税抜)

鉄火

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

穴子 810円(税抜)
かにみそ 810円(税抜)
かにサラダ 810円(税抜)

バター

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

六子バター 八三〇円(税抜)
太巻 四八〇円(税抜)
細巻 二五〇円(税抜)

ネギトロ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

ネギトロ中巻 550円(税抜)
ネギトロ大巻 1,080円(税抜)

お好み盛り合わせ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

お好み盛り合わせ 五四〇円(税抜)

お寿司とセットどうぞ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

お寿司とセットどうぞ 一八〇円(税抜)

出前でランチ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

平日のお昼はお寿司にしよう 全品「茶碗蒸し」付

お好みランチ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

1 ちらし寿司 880円
2 から揚げ 880円
3 ネギトロ丼 880円
4 鉄火丼 880円
5 イクラ丼 950円
6 かに丼 950円
7 北海丼 1,020円

平日のお昼はお寿司にしよう

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、いか、たけのこ、アサギ、サクラエビ、かまぼこ

すしランチA 880円(税抜)
すしランチB 980円(税抜)
海鮮ちらしランチ 980円(税抜)
ばらちらしランチ 980円(税抜)

※本日は、お寿司の個人営業を中止し、お昼のみ営業いたします。お昼の営業時間は、お寿司の個人営業を中止し、お昼のみ営業いたします。お昼の営業時間は、お寿司の個人営業を中止し、お昼のみ営業いたします。