

豪華本マグロ中トロづくし

本館
中トロ
使用



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・お車で
ご自宅まで
お届けします！

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、イり、真鯛、サーモン、イクラ、
ツニ、炙り中トロ、中トロ重鮓、中トロ、玉子
※写真は5人前です。

期間限定
3月1日水
5月31日水
価格は全て税抜価格です。
※当店のお米は全て国産米です。



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)

本館
中トロ
使用

豪華本鮪 トロづくし丼

一人前 1,580円(税込)

本館
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。

武生店 限定クーポン

※5,000円以上お買上げいただくとき
※7日以内、1枚のご利用とさせていただきます。※他券との併用不可

250円割引券

武生店 限定クーポン

※10,000円以上お買上げのお客さまのみご利用いただけます。
※7日以内、1枚のご利用とさせていただきます。※他券との併用不可

1割引券

いさすが!

すし屋の釜めし

厳選の具と、ふっくらご飯

- ◆烏釜めし 900円(税込)
- ◆牛釜めし 900円(税込)
- ◆うなぎ釜めし 1,200円(税込)
- ◆かに釜めし 1,200円(税込)
- ◆いくら釜めし 1,200円(税込)

焼肉弁当 1,000円(税込)

みんなでわいわい!!

オードブル

要予約

- 三~四人前 3,700円(税込)
- 五~六人前 5,300円(税込)

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/

ご注文はお気軽に! まずはお近くの
お店にお電話ください。 お客様の電話番号を
お教えてください。 お名前と住所を
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した。

お客様へ ■新鮮なおいしきをお届けするため、ご注文をお受けしてからお送りいたしますので、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「箱」をご用意いたしておりますが、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。■村岡地区、国高地区、味真地区、今立地区配達いたします。

税抜1,620円以上から宅配いたします。 衛生管理と調理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】輪島店・長松店・三町店・たなか養老店・北方店 【愛知県】美和店

価格はすべて税抜価格です。

武生店

お電話は
お間違えなくお願いします!

☎ 0120-0-88144

福井県越前市上太郎町23-1 TEL・FAX 0776-21-3677
■営業時間/午後10時30分~午後9時(ランチタイム 午前11時0分~午後1時30分)

武生店 限定

まぐろ丼 600円(税込)
ランチタイム限定

- ◆うなぎ丼 700円(税込)
ランチタイム限定
- ◆カツ丼 800円(税込)
- ◆ピリ辛風ソースカツ丼 800円(税込)

★スタンプカード 始めました★

税抜2,000円ごとのご注文でスタンプ1個プレゼント。
10個たまると1,000円割引させていただきます。

※チェーンでは、お客様の個人情報や商品の仕入れや店舗のご案内、サービス向上のため、各店舗以外での使用することはございません。

大皿盛り

今まで店舗努力で頑張ってまいりましたが、限界になりました。申し訳ございませんが、消費税率の値上げのご理解をお願いいたします。

今までは店舗努力で頑張ってまいりましたが、限界になりました。申し訳ございませんが、消費税率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、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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)

皐月

内容●まぐろ、いか、たけのこ、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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、アサヒ、ネギトロ、イクラ、穴子、かまぼこ、お漬物、デザート

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、かまぼこ、お漬物、デザート

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

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

11貫 2,300円(税抜)

柳

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

12貫 2,000円(税抜)

薊

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

11貫 1,790円(税抜)

水仙

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

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、かまぼこ、お漬物、デザート

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、かまぼこ、お漬物、デザート

宝石ちらし 三人前 4,050円(税抜)
穴子の押寿司 880円(税抜)

ミニちらし

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

鉄火 810円(税抜)
穴子 810円(税抜)
かにみそ 810円(税抜)

バター

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

六子バター 八三〇円(税抜)
太巻 四八〇円(税抜)

ネギトロ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

ネギトロ中巻 550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、かまぼこ、お漬物、デザート

お好み盛り合わせ 五四〇円(税抜)

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、かまぼこ、お漬物、デザート

すしランチA 880円(税抜)
すしランチB 980円(税抜)

お好みランチ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、まぐろ、かまぼこ、お漬物、デザート

1 ちらし寿司 880円
2 から揚げ 880円
3 ネギトロ丼 880円

※本日は、お昼の営業時間を短縮させていただきます。ご了承ください。また、お昼の営業時間外は、お酒のサービスがございません。ご了承ください。