

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(税別)
三人前 5,900円(税別)
四人前 7,900円(税別)
五人前 9,800円(税別)

【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(税別)

【内容】ネギトロ、中トロ、トロ(税別)

本鮪
中トロ
使用

**豪華本鮪
トロづくし丼**
一人前 1,580円(税別)

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。

彩
いろいろ
ちらし

一人前 1,430円(税別)

【内容】錦糸子、鰻身、イクラ、エビ、玉子、イカ、マゴロ、ホタテ、サーモン、カニ、イクラ、生椎エビ、真鯛、大葉

特
鮪飛脚
特うな重

一人前 2,400円(税別) → 1,900円(税別)

出前でランチ
すしランチ◎
1,280円(税別)

◆月～土13時30分までのご注文に限ります。
◆日曜・祝日は除きます。
※お寿司の内容は日によって多少変わります。

茶碗蒸し 特価サービス!!
5,000円以上お買上げの茶碗蒸しを1個 80円(税別)にてご提供
お客様に限り 月～金曜日 夕方17時以降(祝日は除きます) ※ご注文の金額の数量をお申し付けください。

お寿司にぴったりの茶碗蒸しをぜひどうぞ!!

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

米松店
TEL: 0120-6-88144
TEL/FAX: 0775-54-7250

■営業時間/午前10時30分～午後8時
(ラストオーダー午後7時45分、午後13時30分～16時30分は休業中)

当店こだわりのシャリと相性抜群!!

特選大トロ
極上脂身

この機会に是非ご賞味ください。

通常1貫 480円(税別)
ご奉仕価格 1貫 380円(税別)

数量限定
炙りも承ります。

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 ■新鮮さとおいしさをお保するため、ご注文を受け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・祝日は大変混み合いますので、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。■チラシ裏面掲載の「出前でランチ」の日曜・祝日の特別注文は100円プラスです。■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。■季節により写真とは一部異なる場合がございます。■チラシ掲載商品のネタ取替は、ご遠慮ください。■当店で使用しているお米はすべて国産です。

税抜1,600円以上から宅配いたします。衛生管理と品質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。

鮪飛脚チェーン 【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】鶴見店・長松店・三町店・たなか養老店・北方店 【愛知県】美和店

(当チェーンでは、お客様の個人情報や商品のお届けや確認のご連絡、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。)

大皿盛り

今まで店舗努力で頑張ってきたが、限界になりました。申しあげたいませんが、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、アサギ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

11貫 2,300円(税抜)

柳

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

12貫 2,000円(税抜)

薊

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

11貫 1,790円(税抜)

水仙

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

一人前 880円(税抜)

お子様寿司

つし

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

一人前 880円(税抜)

井

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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)

ミニちらし

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

穴子の押寿司 880円(税抜)
炙焼鯖の押寿司 910円(税抜)

鉄火 810円(税抜)
イクラ 910円(税抜)
穴子 810円(税抜)
ネギトロ 810円(税抜)
かにサラダ 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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

六子バター 八三〇円(税抜)
八子バター 八八〇円(税抜)

ネギトロ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

お好み盛り合わせ 一人前 1,100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、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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)

お好みランチ

内容●大トロ、イクラ、ネギトロ、穴子、イクラ、サクラエビ、まぐろ、アサギ、ネギトロ、穴子

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

※予約により、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。※本日は、お祝いメニューのため、お祝いメニューは、お祝いメニューのみの提供となります。ご了承ください。※お祝いメニューは、お祝いメニューのみの提供となります。ご了承ください。※お祝いメニューは、お祝いメニューのみの提供となります。ご了承ください。