

秋の大トロまぐろづくしフェア

期間限定 9月1日(金)~11月30日(木)

※当店のお米はすべて国産米です。



厳選!極み本まぐろ大トロ、別名黒いダイヤとも呼ばれる本まぐろを使用。上質な脂の乗りととろけるような味わいを是非この機会にご堪能ください。

価格はすべて税抜価格です

本鮪大トロ使用



極本まぐろ大トロ
1貫 480円 (税抜)

本鮪大トロ使用



秋暁

1人前 2,150円 (税抜) 2人前 4,200円 (税抜)
3人前 6,100円 (税抜) 4人前 7,800円 (税抜) 5人前 9,200円 (税抜)

【内容】大トロ1貫/いか/甘えび/かんぱち/あなご/数の子/トロ炙り/トロサーモン炙り/うに/いくら



トロづくし 1人前 1,580円 (税抜)

【内容】中トロ3貫/ネギトロ軍艦3貫/トロ鉄火1本

本鮪使用



サーモンづくし 1人前 1,300円 (税抜)

【内容】サーモン2貫/トロサーモン2貫/トロサーモン炙り2貫/いくら2貫

桜花

本鮪中トロ使用

ご好評につき継続!!

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/中トロ軍艦/中トロ/玉子

※写真真は五人前です。

さすが!すし屋の

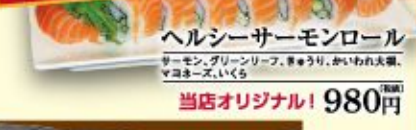
釜めし

茶碗蒸し付き

- ◆海鮮釜めし 1,200円 (税別)
- ◆かに釜めし 1,100円 (税別)
- ◆うなぎ釜めし 1,000円 (税別)
- ◆五目釜めし 1,000円 (税別)
- ◆山菜釜めし 1,000円 (税別)
- ◆とり釜めし 1,000円 (税別)

※ご注文後に飲み込みますので、お飲みかたはご自分でお願いします。
※お名前とご住所をお知らせください。
※お名前とご住所をお知らせください。

さかい店 おすすめ



ヘルシーサーモンロール
サーモン、グリーンリーフ、キャベツ、いか、いわし、大根、マヨネーズ、いくら
当店オリジナル! 980円 (税別)



小鯛の押し寿司 1,500円 (税別)



サンフードシステムグループ
すしびやかく
鮭飛脚

お電話はお間違えなくお願いいたします!

さかい店

専用サイトはこちらから! http://oisai.net/

TEL 0776-58-0220

福井県福井市春江町中野100号5F 8F 電話:0776-58-0230 営業時間:午前9時~午後8時

さかい店 おすすめ 単品メニュー

- ◆トロ鉄火 380円
- ◆一本穴子 310円
- ◆とり貝 240円
- ◆あか貝 280円
- ◆トロサーモン 190円
- ◆えんがわ 150円
- ◆サヨリ 170円
- ◆ばい貝 150円
- ◆なすの浅漬け 110円
- ◆イカ納豆軍艦 120円
- ◆ハム巻 110円
- ◆シーチキン軍艦 120円
- ◆納豆軍艦 120円
- ◆コーン軍艦 100円
- ◆ヘルシーサーモンロール 980円
- ◆生ハム 150円
- ◆まぐろづくし(一人前) 2,620円
- ◆高画に別メニューもあります。

ご注文はお気軽に! まずはお近くの店にお電話ください。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知らせいたします。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。■最終オーダーは、午後8時とさせていただきます。■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。■指定の時間にお届けいたします。■内容はおもてなし向けの「巻」をご用意しておりますが、使い捨てのものもございますので、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。

価格1,620円以上から宅配いたします。※お名前とご住所をお知らせください。送料は別途お見積りいたします。送料は別途お見積りいたします。送料は別途お見積りいたします。送料は別途お見積りいたします。

鮭飛脚チェーン 【福井県】東京店・鯖江店・武生店・さかい店・敦賀店・奥越店 【岐阜県】輪児店・長松店・三町店・たなか養老店 【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在庫や運送のご連絡、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。) 価格はすべて税抜価格です。

大皿盛り

水芭蕉

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ



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

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

極

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

一人前 880円(税抜)

柳

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

柳

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

12貫 2,000円(税抜)

梅

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

梅

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

10貫 1,180円(税抜)

桜

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

8貫 910円(税抜)

水仙

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

水仙

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

一人前 880円(税抜)

お子様寿司

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

井

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

北海ばらちらし 1,480円(税抜)

三色ちらし 1,520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)

ナモイイクラちらし 1,120円(税抜)

海鮮ちらし 1,120円(税抜)

漁火ちらし 1,820円(税抜)

名物

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

宝石ちらし 4,050円(税抜)

三人前 5,400円(税抜)

五人前 6,750円(税抜)

穴子の押寿司 880円(税抜)

泳焼鯖の押寿司 910円(税抜)

ミニちらし

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

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)

パッテラ

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

太巻

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

細巻

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

お好み盛り合わせ

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

お好みランチ

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

平日のお昼はお寿司にしよう

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

出前でランチ

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ

平日のお昼はお寿司にしよう

- 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

- 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 イクラ片 950円
- 6 かに丼 950円
- 7 北海丼 1,020円

内容●まぐろ、イクラ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ、イサ、サケ、アジ、ツメ、チリ、マグロ、イサ、カツオ、アサギ