

冬の

御予約一覧

電話・ファックスでご注文頂ければ、
ご準備して、お待ちしております。

『厳冬に
いのちをいただく
感謝鍋』

魚勝
こまなち



X. 季節商品		
No.	品名	価格
X1	とらふぐ刺身 (1人前) 自家製ポン酢・薬味付	1,280円
X2	とらふぐ鍋用 (2人前) 自家製ポン酢・薬味付	1,980円
X3	生食用 かき 自家製ポン酢・薬味付	450円

冬は、旬のお魚をいただく絶好の時期です。
特に魚勝の鍋具材は絶品!ご賞味ください。

No.	品名	価格	No.	品名	価格	No.	品名	価格
X4	刺身白子 自家製ポン酢・薬味付	450円	X6	当店手造り あんこう肝酒蒸し 自家製ポン酢付き	時価 ※店員にお尋ねください	X7	赤なまこ 自家製ポン酢付き	
X5	加熱用 大粒かき	時価 ※店員にお尋ねください						

A. 拓刺身

No.	品名	価格	No.	品名	価格	No.	品名	価格
A1	本まぐろ中トロ (2人前)	1,350円	A4	当店手造り こはだ	450円	A6	刺身盛合せ (おまかせ1人前~)	1,000円より
A2	(1人前)	680円	A5	当店手造り べサバ	時価 店員にお尋ねください	A7	手巻寿司ネタ用刺身 (2人前~)	2,100円より
A3	本まぐろ赤身 (1人前)	800円						

B. 寿司

No.	品名	価格	No.	品名	価格	No.	品名	価格	
B1	かにちらし (中)	850円	B14	特上 (8カン)	1,380円	B26	梅きゅう	細巻 各1本 160円	
B2	かにちらし (小)	550円	B15	特上 (10カン)	1,580円	B27	かんぴょう		
B3	海鮮丼	700円	B16	特選 (10カン)	1,800円	B28	納豆		
B4	穴子丼	750円	B17	生ほたて (6カン)	598円	B29	穴子きゅうり		
B5	さば棒寿司 (1本)	900円	B18	寿司用玉子焼 (1本)	600円	B30	山ごぼう		
B6	さば棒寿司 (上部3切)	470円	B19	いくら	細巻 各1本 200円	B31	しらす		
B7	さば棒寿司 (3切)	430円	B20	ねぎとろ		B32	かつぱ		
B8	いなり (3個入)	240円	B21	鉄火		B33	玉子		
B9	唐津 (8カン)	830円	B22	かにマヨ		B34	五目太巻 (1本)		840円
B10	浜田 (10カン)	1,080円	B23	えびマヨ		B36	(4切)		420円
B11	黒潮 (8カン)	1,180円	B24	えんがわ	細巻 各1本 180円	B37	玉子太巻 (1本)	1,000円	
B12	釧路 (10カン)	1,280円	B25	いか		B38	(4切)	500円	
B13	寺泊 (10カン)	1,480円							

冬のご予約期間: 12月1日~2月末日まで

※上記、X・A・Bの商品はご予算、人数、お好みにあわせて お造り致します。お気軽にご用命ください。



F.塩干魚卵			H.乾物		
No.	品名	価格	No.	品名	価格
F1	たらこパック	570円	H1	おふくろさん	750円
F2	明太子パック	570円	H2	素焼きのり	380円
F3	上明太子(量り100g)	700円	H3	削りかつお節	498円
F4	塩造わかめ	498円	H4	日高昆布	850円
F5	しらす干し(量り100g)	620円	H5	乾燥貝ひも(70g)	550円
F6	上小女子(量り100g)	950円	H6	乾燥ひじき(100g)	498円
F7	甘口紅鮭(2切)	598円	H7	煮干し(氷見産)	620円
F8	激辛紅鮭(2切)	550円	H8	静岡県産乾燥桜えび(10g)	375円
F9	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	450円	H9	(20g)	750円
F10	さば西京漬	680円	H10	うるめいわしかた干し	450円
F11	銀だら西京漬(2切)	1,100円	H11	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩(量り100g)	80円
F12	かじきまぐろ西京漬(2切)	時価	H12	富山産こしひかり(5kg)	2,980円
F13	さわら西京漬(2切)	時価	H13	(2kg)	1,200円
F14	赤魚粕漬(2枚)	525円			

C.手造り惣菜		
No.	品名	価格
C1	ひじきうま煮(大)	460円
C2	(小)	230円
C3	昆布うま煮(大)	420円
C4	(小)	210円
C5	結び昆布うま煮(大)	460円
C6	(小)	230円
C7	うの花うま煮(大)	460円
C8	(小)	230円
C8	切干大根うま煮(大)	460円
C9	(小)	230円
C10	鳴門金時塩甘煮(大)	460円
C11	(小)	230円
C12	椎茸ふくめ煮(大)	790円
C13	(小)	398円
C14	さば生姜煮(2切)	590円
C15	(1切)	290円
C16	いかと里芋のうま煮(大)	698円
C17	(小)	360円
C18	白ばい貝含め煮	680円

G.冷凍干物			Z.定番・まもの		
No.	品名	価格	No.	品名	価格
G1	縞ほっけ(1枚)	750円	Z1	あさり(砂抜き)	550円
G2	さば灰干(1枚)	570円	Z2	しじみ(量り100g)	198円
G3	さんま(2枚)	390円	Z3	めかぶ	160円
G4	あじ開き(2枚)	498円	Z4	もずく	198円
G5	いわし丸干し	280円	Z5	小えび	398円
G6	銀だら切身(2切)	980円	Z6	特選わさび漬	198円
G7	トラウトサーモン(1切)	190円	Z7	チューブわさび(1本)	200円
G8	子持ちししゃも	550円	Z8	いくら醤油漬(量り100g)	1,200円
G9	ししゃも(オス)	時価			

D.さつま揚げ		
No.	品名	価格
D1	くろぼこ	各1枚 130円
D2	いわしかんぼこ	
D3	いか入野菜	
D4	ほうれん草天	
D5	コーン天	

E.珍味		
No.	品名	価格
E1	ほや塩辛(1本)	1,200円
E2	くじらベーコン(スライス200g)	2,200円

◎天然真鯛を使用した、お食い初め・お祝い用焼鯛の御注文を承ります。 1尾 2,500円から

藤ヶ丘店 TEL・FAX :045-971-8858
 店舗用携帯:080-4720-1911
 営業時間 10:00~19:00, 定休日 月曜日
 〒227-0048 神奈川県横浜市青葉区柿の木台4-1石原第2ビル101

橋本店 営業日は毎週水曜日です。営業時間は16:30~18:30

- ◎ 御注文は店頭、電話又はFAXにてお願いいたします。(商品名と注文数、番号を明記して下さい。)
- ◎ 季節の魚や貝類、(刺身用・丸魚・切身等)に関しては、前もってお問い合わせ下さい。
- ◎ 季節、天候等、入荷状況により欠品商品や 価格変更もございます。ご了承ください。
- ※ 当店の価格は全て税抜となっております。(消費税は精算時に含ませて頂きます)

ホームページ sakanaya-uokatsu.com
冬のご予約期間:12月1日~2月末日まで