

## 春のご予約期間:3月1日~5月31日まで

◎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。)

## F.塩干魚卵

No.	品名	価格
F1	たらこパック	570円
F2	明太子パック	570円
F3	上明太子(量り100g)	700円
F4	塩造わかめ	498円
F5	しらす干し(量り50g)	350円
F6	上小女子(量り50g)	390円
F7	中辛紅鮭(2切)	580円
F8	激辛紅鮭(2切)	550円
F9	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	680円
F10	さば西京漬	680円
F11	銀だら西京漬(2切)	1,100円
F12	かじきまぐろ西京漬(2切)	時価
F13	さわら西京漬(2切)	時価
F14	赤魚粕漬け(2枚)	580円

## H.乾物

No.	品名	価格
H1	おふくろさん	750円
H2	素焼きのり	380円
H3	削りかつお節	498円
H4	日高昆布	850円
H5	乾燥貝ひも(70g)	550円
H6	乾燥ひじき(100g)	498円
H7	煮干し(氷見産)	620円
H8	静岡県産乾燥桜えび(10g)	375円
H9	(20g)	750円
H10	うるめいわしかた干し	450円
H11	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩(量り100g)	80円
H12	富山産こしひかり(5kg)	3,200円
H13	(2kg)	1,280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)	460円
C4	(小)	230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)	500円
C9	(小)	250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)	298円
C16	いかと里芋のうま煮(大)	720円
C17	(小)	360円
C18	白ばい貝含め煮	680円

## G.冷凍干物

No.	品名	価格
G1	縞ほっけ(1枚)	800円
G2	さば灰干(1枚)	600円
G3	あじ開き(2枚)	530円
G4	銀だら切身(2切)	980円
G5	トラウトサーモン(1切)	250円
G6	ししゃも(メス)(オス)	時価
G7		
G8		

## Z.定番・まもの

No.	品名	価格
Z1	あさり(砂抜き)量り100g	150円
Z2	しじみ(量り100g)	198円
Z3	めかぶ	180円
Z4	もずく	198円
Z5	小えび	398円
Z6	特選わさび漬	198円
Z7	いくら醤油漬(量り100g)	1,200円
Z8		

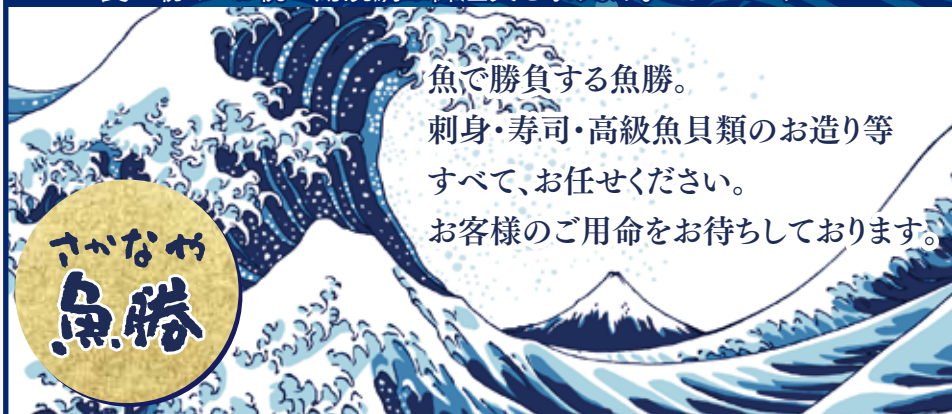
## D.さつま揚げ

No.	長崎県直送	価格
D1	くろぼこ	各1枚 140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



TEL・FAX : 042-773-0735 店舗用携帯 : 080-7481-3210  
営業時間 10:00~19:00, 定休日 月曜日 〒252-0143 神奈川県相模原市緑区橋本3-4-12 宮本ビル1-B