



『厳冬に  
いのちをいただく  
感謝鍋』

とらふぐ  
魚勝

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。

冬の御予約一覧

## X. 季節商品

季節商品はすべて**時価**となります。  
ご遠慮なく店員にお尋ねください。

No.	品名	No.	品名	No.	品名	No.	品名
X1	とらふぐ刺身 鍋物 <small>徳島県産すだちを使用した 自家製ポン酢と薬味付</small>	X2	生食用 かき 自家製ポン酢・薬味付	X4	赤なまこ 自家製ポン酢付	X6	こだわりのモンゴル産岩塩使用 自家製 干物・一夜干し (柳かかれい、真かかれい、甘鯛など)
		X3	肝醬油がおいしい 皮はぎ刺身	X5	生食用 白子 自家製ポン酢・薬味付	X7	他 たら、かき、あんこう、ぶり など

## A. 拵刺身

No.	品名	価格	No.	品名	価格
A1	本まぐろ中トロ(2人前)	1,380円	A4	当店手造り こはだ	450円
A2	(1人前)	700円	A5	当店手造り さば	<small>時価 店員にお尋ね ください</small>
A3	本まぐろ赤身(1人前)	880円	A6	サーモン刺身(1人前)	540円
			A7	いくら醤油漬(量り100g)	1,250円
			A8	刺身盛合せ (おまかせ1人前~)	1,150円より
			A9	手巻寿司ネタ用刺身 (2人前~)	2,300円より
			A10	江戸前 真だこ(100g)	480円
			A11	天然 真鯛刺身(1人前)	680円

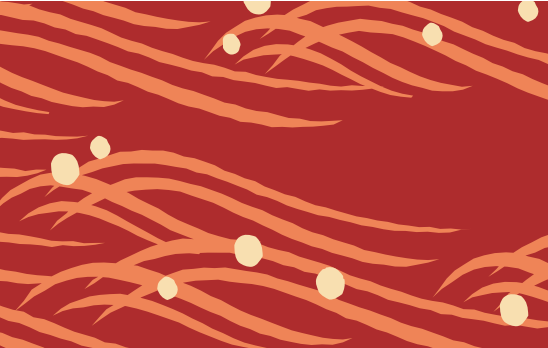
## B. 寿司

ホームページ [sakanaya-uokatsu.com](http://sakanaya-uokatsu.com)

No.	品名	価格	No.	品名	価格	No.	品名	価格
B1	かにちらし(中)	910円	B14	寿司用玉子焼(小)	230円	B26	梅きゅう	細巻 各1本 175円
B2	かにちらし(小)	600円	B15	寿司用玉子焼(1本)	680円	B27	山ごぼう	
B3	海鮮丼	780円	B16	いくら巻	260円	B28	しらす	
B4	穴子丼	800円	B17	ねぎとろ	細巻 各1本 230円	B29	かっぱ	
B5	さば棒寿司(1本)	930円	B18	鉄火		B30	玉子	
B6	さば棒寿司(3切)	465円	B19	かにマヨ		B31	五目太巻(1本)	890円
B7	いなり(3個入)	255円	B20	えびマヨ	細巻 各1本 185円	B32	(4切)	445円
B8	唐津(8カン)+巻物3切	880円	B21	えんがわ		B33	玉子太巻(1本)	1,140円
B9	浜田(10カン)	1,140円	B22	いか		B34	(4切)	570円
B10	黒潮(8カン)	1,240円	B23	穴子きゅうり		B36		
B11	寺泊(10カン)	1,550円	B24	かんぴょう	細巻 各1本 175円	B37		
B12	特選(10カン)	2,060円	B25	納豆		B38		
B13	生ほたて(6カン)	670円						

冬のご予約期間: 12月1日~2月29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。



C.手造り惣菜		
No.	品名	価格
C1	ひじきうま煮 (大)	480円
C2	(小)	240円
C3	昆布うま煮 (大)	480円
C4	(小)	240円
C5	結び昆布うま煮 (大)	480円
C6	(小)	240円
C7	うの花うま煮 (大)	480円
C8	(小)	240円
C8	切干大根うま煮 (大)	520円
C9	(小)	260円
C10	鳴門金時塩甘煮 (大)	460円
C11	(小)	230円
C12	椎茸ふくめ煮 (大)	820円
C13	(小)	410円
C14	さば生姜煮 (2切)	620円
C15	(1切)	310円
C16	いかと里芋のうま煮 (大)	780円
C17	(小)	390円
C18	白ばい貝含め煮	700円
C19	銀だらカマ生姜煮	1,050円

D.さつま揚げ		
No.	長崎県直送	価格
D1	くろぼこ	各1枚 145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)	1,240円
E2	くじらベーコン (スライス200g)	2,200円
E3	ほたるいか沖漬 (1袋)	1,980円

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	590円	H1	おふくろさん	775円
F2	明太子パック	590円	H2	素焼きのり	413円
F3	上明太子 (量り100g)	720円	H3	削りかつお節	523円
F4	塩造わかめ	520円	H4	日高昆布	880円
F5	しらす干し (量り50g)	310円	H5	乾燥貝ひも (70g)	570円
F6	上小女子 (量り50g)	350円	H6	乾燥ひじき (100g)	515円
F7	中辛紅鮭 (2切)	598円	H7	煮干し (氷見産)	640円
F8	激辛紅鮭 (2切)	570円	H8	静岡県産乾燥桜えび (10g)	388円
F9	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	698円	H9	(20g)	770円
F10	さば西京漬	698円	H10	うるめいわしかた干し	470円
F11	銀だら西京漬 (2切)	1,140円	H11	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩 (量り100g)	83円
F12	赤魚粕漬 (2枚)	598円	H12	富山産こしひかり (5kg)	3,200円
			H13	(2kg)	1,280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)	824円	Z1	あさり (砂抜き)量り100g	
G2	さば灰干 (1枚)	620円	Z2	しじみ (量り100g)	
G3	あじ開き (2枚)	550円	Z3	めかぶ	190円
G4	銀だら切身 (2切)	1,010円	Z4	もずく	210円
G5	トラウトサーモン (1切)	260円	Z5	小えび	410円
			Z6	特選わさび漬	210円
			Z7	手造りいか塩辛(量り100g)	360円

