

冬のご予約期間:12月1日~2月29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。)

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

No.	品名	価格
F1	たらこパック	590円
F2	明太子パック	590円
F3	上明太子(量り100g)	720円
F4	塩造わかめ	520円
F5	しらす干し(量り50g)	310円
F6	上小女子(量り50g)	350円
F7	中辛紅鮭(2切)	598円
F8	激辛紅鮭(2切)	598円
F9	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	698円
F10	さば西京漬	698円
F11	銀だら西京漬(2切)	1,140円
F12	赤魚粕漬(2枚)	598円

G.冷凍干物

No.	品名	価格
G1	縞ほっけ(1枚)	824円
G2	さば灰干(1枚)	620円
G3	あじ開き(2枚)	550円
G4	銀だら切身(2切)	1,010円
G5	トラウトサーモン(1切)	260円

H.乾物

No.	品名	価格
H1	おふくろさん	775円
H2	素焼きのり	413円
H3	削りかつお節	523円
H4	日高昆布	880円
H5	乾燥貝ひも(70g)	570円
H6	乾燥ひじき(100g)	515円
H7	煮干し(氷見産)	640円
H8	静岡県産乾燥桜えび(10g)	388円
H9	(20g)	770円
H10	うるめいわしかた干し	470円
H11	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩(量り100g)	83円
H12	富山産こしひかり(5kg)	3,200円
H13	(2kg)	1,280円

Z.定番・まもの

No.	品名	価格
Z1	あさり(砂抜き)量り100g	時価
Z2	しじみ(量り100g)	時価
Z3	めかぶ	190円
Z4	もずく	210円
Z5	小えび	410円
Z6	特選わさび漬	210円
Z7	【週末限定】 手造りいか塩辛(量り100g)	450円

「美味しいをより美味しく」

【盛り付け方法】

ご予約の際、貸出用のお皿もございますので、お気軽にお申し付けください。また、ご自宅のお皿をお持ち頂くと、そちらに盛付けさせていただきます。

◎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



魚で勝負する魚勝。
刺身・寿司・高級魚貝類のお造り等
すべて、お任せください。
お客様のご用命をお待ちしております。

TEL・FAX :042-773-0735
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
平日(火)~(金)PM1:30~PM2:30の間は休憩とさせていただきます。