春の御予約一覧

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。

さかなや 魚勝

『木々の芽吹きに
こころが躍る…』

X. 今が旬です!

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。

№	品名	№	品名	№	品名	№	品名
X1	赤貝刺身	X4	ボイルほたるいか	X7	かつを刺身	X9	こだわりのモンゴル産岩塩使用 自家製 干物・一夜干し (柳かれい、真かれい、甘鯛など)
X2	とり貝刺身	X5	しらうお	X8	当店で炙りました かつをタタキ	X10	真鯛、平目、コチ、メバル ほうぼう、カワハギ、石鯛 サワラ など
X3	真つぶ貝刺身	X6	釜あげしらす				

A.お刺身

№	品名	価格
A1	本まぐろ中トロ(2人前)	1,380円
A2	(1人前)	700円
A3	本まぐろ赤身(1人前)	880円
A4	当店手造り こはだ	550円
A5	当店手造り メさば	時価 店員にお尋ねください
A6	サーモン刺身(1人前)	540円
A7	いくら醤油漬(量り100g)	1,300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)	680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

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

春のご予約期間：3月1日〜5月31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。