

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。



こっぴや
魚勝

『厳冬に』

いのちをいただく

感謝鍋』



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。

No.	品名	No.	品名	No.	品名	No.	品名
X1	どらふぐ 刺身、鍋用 徳島県産すだちを使用した自家製ポン酢・薬味付	X2	かき(生食用・加熱用)	X5	ぶり	X8	あんこう
		X3	白子 自家製ポン酢付	X6	赤なまこ	X9	あん肝 自家製ポン酢付
		X4	皮はぎ刺身	X7	甘塩たら <small>モンゴル岩塩を使用しました</small>	X10	自家製干物 (柳かれい・甘鯛・かますなど)

A. 拓刺身			No.	品名	価格(税込)	No.	品名	価格(税込)	
No.	品名	価格(税込)	A4	当店手造り こはだ	時価	A8	刺身盛合せ (おまかせ1人前~)	1,280円より	
A1	本まぐろ中トロ(2人前)	1,750円	A5	当店手造り さば	店員にお尋ねください	A9	手巻寿司ネタ用刺身 (2人前~)	2,560円より	
A2	(1人前)	880円	A6	サーモン刺身(1人前)	650円	A10	江戸前 真だこ(100g)	1,000円	
A3	本まぐろ赤身(1人前)	880円	A7	いくら醤油漬(量り100g)	1,630円	A11	天然 真鯛刺身(1人前)	740円	
<p>焼魚やフライ、玉子焼きなどのイベントは、店頭ポスター又はホームページ、インスタグラム等でお知らせしております。お気軽にお問い合わせ下さい。 インスタグラム：sakanayauokatsu ホームページ：sakanaya-uokatsu.com</p>									
B. 寿司			No.	品名	価格(税込)	No.	品名	価格(税込)	
B1	かにちらし(1人前)	1,000円	B14	寿司用玉子焼(小)	270円	B26	梅きゅう	細巻 各1本 210円	
B2	かにちらし(小)	680円	B15	寿司用玉子焼(1本)	800円	B27	山ごぼう		
B3	海鮮丼	900円	B16	いくら巻	320円	B28	しらす		
B4	穴子丼	980円	B17	ねぎとろ	細巻 各1本 260円	B29	かっぱ		
B5	さば棒寿司(1本)	1,040円	B18	鉄火		B30	玉子		
B6	さば棒寿司(3切)	520円	B19	かにマヨ		B31	五目太巻(1本)		1,040円
B7	いなり(3個入)	282円	B20	えびマヨ		B32	(4切)		520円
B8	唐津(8カン)	900円	B21	えんがわ	細巻 各1本 210円	B33	玉子太巻(1本)		1,300円
B9	浜田(10カン)	1,300円	B22	いか		B34	(4切)		650円
B10	黒潮(8カン)	1,400円	B23	穴子きゅうり		<p>「全国配送承ります(送料別)」 ※当日の配送は、PM4:00までの受付とさせていただきます。 (以降は、翌日配送となります。)</p>			
B11	寺泊(10カン)	1,750円	B24	かんぴょう					
B12	特選(10カン)	2,380円	B25	納豆					

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。

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込価格となっております。

C.手造り惣菜

No.	品名	価格(税込)
C1	ひじきうま煮(大)	520円
C2	(小)	260円
C3	昆布うま煮(大)	520円
C4	(小)	260円
C5	結び昆布うま煮(大)	520円
C6	(小)	260円
C7	うの花うま煮(大)	520円
C8	(小)	260円
C8	切干大根うま煮(大)	560円
C9	(小)	280円
C10	鳴門金時塩甘煮(大)	500円
C11	(小)	250円
C12	野菜うま煮(大)	598円
C13	(小)	300円
C14	さば生姜煮(2切)	680円
C15	(1切)	340円
C16	いかと里芋のうま煮(大)	840円
C17	(小)	420円
C18	なめたかれい生姜煮	時価
C19	銀だらカマ生姜煮	1,280円

D.さつま揚げ

No.	長崎県直送	価格(税込)
D1	くろぼこ	各1枚 190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(税込)
E1	ほや塩辛(1本)	1,600円
E2	くじらベーコン(スライス200g)	2,500円
E3	ほたるいか沖漬(1袋)	2,140円
E4	氷頭	550円

F.塩干魚卵

No.	品名	価格(税込)
F1	無着色上たらこ(100g)	820円
F2	上明太子(量り100g)	780円
F3	塩造わかめ(100g)	500円
F4	しらす干し(100g)	850円
F5	上小女子(量り40g)	480円
F6	中辛紅鮭(2切)	698円
F7	激辛紅鮭(2切)	698円
F8	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	758円
F9	さば西京漬	758円
F10	銀だら西京漬(2切)	1,250円
F11	赤魚粕漬け(2枚)	645円



G.冷凍干物

No.	品名	価格(税込)
G1	縞ほっけ(1枚)	890円
G2	さば灰干(1枚)	670円
G3	あじ開き(2枚)	700円
G4	銀だら切身(2切)	1,100円
G5	トラウトサーモン(1切)	350円

「美味しいをより美味しく」

【盛り付け方法】

ご予約の際、貸出用のお皿もごさいますので、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、そちらに盛り付けさせていただきます。

H.乾物

No.	品名	価格(税込)
H1	おふくろさん	840円
H2	素焼きのり	480円
H3	削りかつお節	570円
H4	日高昆布	950円
H5	乾燥貝ひも(70g)	620円
H6	乾燥ひじき(100g)	560円
H7	煮干し(氷見産)(200g)	798円
H8	静岡県産乾燥桜えび(10g)	420円
H9	うるめいわしかた干し	510円
H10	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩(量り100g)	90円
H11	富山産こしひかり(5kg)	3,480円
H12	(2kg)	1,400円

Z.定番・まもの

No.	品名	価格(税込)
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	198円
Z4	ポイルえび	598円
Z5	特選わさび漬	230円
Z6	【週末限定】 手造りいか塩辛(量り100g)	398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

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。