



秋のご予約期間：9月1日～11月30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さいます。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。

X. 今が旬です!

季節商品はすべて**時価**となります。ご遠慮なく店頭にお尋ねください。

No.	品名	No.	品名	No.	品名	No.	品名
X1	【10月より】 どらぶぐ 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	さんま	X5	子持ちあゆ塩焼き	X8	かます
		X3	戻りかつお刺身	X6	さわらタタキ	X9	【10月より】自家製ポン酢・ あん肝 薬味付
		X4	皮はぎ刺身	X7	秋さば	X10	他、だるまいか、 自家製干物など

A. 拵刺身

No.	品名	価格(税込)
A1	本まぐろ中トロ(2人前)	1,750円
A2	(1人前)	880円
A3	本まぐろ赤身(1人前)	880円

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
A5	当店手造りメさば	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
A6	サーモン刺身(1人前)	650円	A10	江戸前 真だこ(100g)	1,000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

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、Instagram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。
 Instagram: sakanayauokatsu
 ホームページ: sakanaya-uokatsu.com

B. 寿司

No.	品名	価格(税込)	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 220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(4切)	450円	B19	かにマヨ		B31	五目太巻(1本)	1,040円
B7	いなり(3個入)	300円	B20	えびマヨ		B32	(4切)	520円
B8	唐津(8カン)	1,000円	B21	えんがわ		B33	玉子太巻(1本)	1,300円
B9	浜田(10カン)	1,300円	B22	いか	細巻 各1本 220円	B34	(4切)	650円
B10	黒潮(8カン)	1,400円	B23	穴子きゅうり				
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				

秋のご予約期間：9月1日～11月30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(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)	595円
C6	(小)	298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)	2,750円
E3	ほたるいか沖漬(1袋)	2,140円
E4	氷頭	550円

F. 塩干魚卵			H. 乾物		
No.	品名	価格(税込)	No.	品名	価格(税込)
F1	無着色上たらこ(100g)	820円	H1	おふくろさん	900円
F2	上明太子(量り100g)	780円	H2	素焼きのり	480円
F3	塩造わかめ(100g)	500円	H3	削りかつお節	580円
F4	しらす干し(100g)	850円	H4	日高昆布	950円
F5	上小女子(量り40g)	480円	H5	乾燥貝ひも(70g)	620円
F6	中辛紅鮭(2切)	698円	H6	乾燥ひじき(100g)	680円
F7	激辛紅鮭(2切)	698円	H7	煮干し(氷見産)(200g)	798円
F8	甘塩キングサーモン西京漬(2切)	758円	H8	静岡県産乾燥燻えび(10g)	420円
F9	さば西京漬	758円	H9	うるめいわしかた干し	510円
F10	銀だら西京漬(2切)	1,250円	H10	当店こだわりの一品 モンゴル岩塩(量り100g)	90円
F11	赤魚粕漬(2枚)	650円	H11	富山産こしひかり(5kg)	時価
			H12	(2kg)	時価



G. 冷凍干物

No.	品名	価格(税込)	No.	品名	価格(税込)
G1	縞ほっけ(1枚)	890円	Z1	あさり(砂抜き)量り100g	時価
G2	さば灰干(1枚)	670円	Z2	しじみ(量り100g)	時価
G3	あじ開き(2枚)	700円	Z3	めかぶ	198円
G4	銀だら切身(2切)	1,100円	Z4	ポイルえび	398円
G5	トラウトサーモン(1切)	350円	Z5	特選わかさび漬	230円
			Z6	【週末限定】 手造りいか塩辛(量り100g)	398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。

◎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。