



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 | どらぶぐ 刺身、鍋用 <small>徳島県産すだちを使用した自家製ポン酢・薬味付</small> | 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 <small>自家製ポン酢付</small> |
| | | X4 | 皮はぎ刺身 | X7 | 甘塩たら <small>モンゴル岩塩を使用した</small> | X10 | 自家製干物 <small>(柳かれい・甘鯛・かますなど)</small> |

A.お刺身

| 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 |

B.寿司

| No. | 品名 | 価格(税込) |
|-----|------------|--------|
| B1 | かにちらし(1人前) | 1,000円 |
| B2 | かにちらし(小) | 680円 |
| B3 | 海鮮丼 | 900円 |
| B4 | 穴子丼 | 980円 |
| B5 | さば棒寿司(1本) | 1,100円 |
| B6 | さば棒寿司(4切) | 550円 |
| B7 | いなり(3個入) | 300円 |
| B8 | 唐津(8カン) | 1,000円 |
| B9 | 浜田(10カン) | 1,300円 |
| B10 | 黒潮(8カン) | 1,400円 |
| B11 | 寺泊(10カン) | 1,750円 |
| B12 | 特選(10カン) | 2,380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 <small>(おまかせ1人前~)</small> | 1,280円より |
| 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 <small>(2人前~)</small> | 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、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

| No. | 品名 | 価格(税込) | No. | 品名 | 価格(税込) |
|-----|------------|-------------------|-----|----------|-------------------|
| B14 | 寿司用玉子焼(小) | 270円 | B26 | 梅きゅう | 細巻 各1本 220円 |
| B15 | 寿司用玉子焼(1本) | 800円 | B27 | 山ごぼう | |
| B16 | いくら巻 | 320円 | B28 | しらす | |
| B18 | 鉄火 | 細巻 各1本 260円 | B29 | かつぱ | |
| B19 | かにマヨ | | B30 | 玉子 | |
| B20 | えびマヨ | 細巻 各1本 220円 | B31 | 五目太巻(1本) | 1,040円 |
| B21 | えんがわ | | B32 | (4切) | 520円 |
| B22 | いか | | B33 | 玉子太巻(1本) | 1,400円 |
| B23 | 穴子きゅうり | 細巻 各1本 220円 | B34 | (4切) | 700円 |
| B24 | かんぴょう | | | | |
| B25 | 納豆 | | | | |

【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。)

冬のご予約期間：12月1日～2月28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28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せう。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) | 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) | 590円 |
| C9 | (小) | 298円 |
| C10 | 鳴門金時塩甘煮(大) | 520円 |
| C11 | (小) | 260円 |
| C12 | 野菜うま煮(大) | 598円 |
| C13 | (小) | 300円 |
| C14 | さば生姜煮(2切) | 780円 |
| C15 | (1切) | 390円 |
| C16 | いかと里芋のうま煮(大) | 900円 |
| C17 | (小) | 450円 |
| C18 | なめたかれい生姜煮 | 時価 |
| C19 | 銀だからカマ生姜煮 | 1,380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 | 水頭 | 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) | 700円 | H6 | 乾燥ひじき(100g) | 680円 |
| F7 | 激辛紅鮭(2切) | 750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 | 静岡県産乾燥桜えび(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) | 750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) | Z.定番・まもの | 品名 | 価格(税込) |
|-----|--------------|--------|----------|---------------------------|--------|
| G1 | 縞ほっけ(1枚) | 1,100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】
 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、お祝い初め・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磯本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。