

ウーバーイーツはじめました!

Uber Eats

Instagram

さかなや
魚勝

とご検索ください!



@SAKANAYAUOKATSU



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 モンゴル岩塩を 使用しました	X10	自家製干物 (柳かれい・甘鯛・かますなど)

A.お刺身			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
No.	品名	価格(税込)	A5	サーモン刺身(1人前)	560円	A9	手巻寿司ネタ用刺身 (2人前~)	2,560円より
A1	本まぐろ中トロ(2人前)	1,750円	A6	いくら醤油漬(量り100g)	2,000円	A10	江戸前 真だこ(100g)	1,000円
A2	(1人前)	880円				A11	天然 真鯛刺身(1人前)	740円
A3	本まぐろ赤身(1人前)	880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)
B1	かにちらし(1人前)	1,100円	B14	寿司用玉子焼(小)	300円	B26	山ごぼう	細 巻 各1本 240円
B2	かにちらし(小)	800円	B15	寿司用玉子焼(1本)	900円	B27	かんぴょう	
B3	海鮮丼	1,100円	B16	いくら巻	340円	B28	かっぱ	
B4	穴子丼	1,100円	B17	かにマヨ	細 巻 各1本 320円	B29	玉子	
B5	さば棒寿司(1本)	1,100円	B18	鉄火		B30	穴子きゅうり	
B6	さば棒寿司(4切)	550円	B19	ねぎとろ	300円	B31	五目太巻(1本)	1,140円
B7	いなり(3個入)	300円	B20	えびマヨ	細 巻 各1本 280円	B32	(4切)	570円
B8	唐津(8カン)	1,100円	B21	いか		B33	玉子太巻(1本)	1,440円
B9	浜田(10カン)	1,400円	B22	たくあん		B34	(4切)	720円
B10	黒潮(8カン)	1,500円	B23	しらす		「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。)		
B11	寺泊(10カン)	1,850円	B24	納豆	細 巻 各1本 240円			
B12	特選(10カン)	2,480円	B25	梅きゅう				
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)	595円
C6	(小)	298円
C7	かぼちゃうま煮(大)	780円
C8	(小)	398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

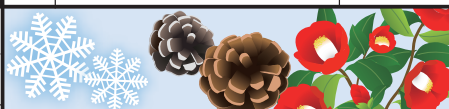
No.	長崎県直送	価格(税込)
D1	くろぼこ	各1枚 190円
D2	いわしかんぼこ	
D3	いか入野菜	
D4	ほうれん草天	
D5	コーン天	

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)	2,780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)	550円
F4	しらす干し(100g)	850円
F5	上小女子(量り40g)	640円
F6	中辛紅鮭(2切)	750円
F7	激辛紅鮭(2切)	750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)	1,380円
F11	赤魚粕漬(2枚)	780円



G.冷凍干物

No.	品名	価格(税込)
G1	鰯ほっけ(1枚)	1,100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

H.乾物

No.	品名	価格(税込)
H1	おふくろさん	1,100円
H2	素焼きのり	480円
H3	削りかつお節	580円
H4	日高昆布	950円
H5	乾燥貝ひも(70g)	620円
H6	乾燥ひじき(100g)	680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)	110円
H11	富山産こしひかり(5kg)	時価
H12	(2kg)	時価

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	ボイルえび	398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



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。