

一人前はこちらで

024 夏の清涼盛り 11貫1人前 1,980円	004 旬鮮盛り 10貫1人前 1,680円	003 ぐるめ盛り 10貫1人前 1,680円	001 ごちそう盛り 10貫1人前 1,880円	020 まんぷく盛り 12貫1人前 1,880円	012 サーモンづくし 10貫1人前 1,680円
028 炙りづくし 10貫1人前 1,630円	006 おもてなし「金」 12貫1人前 2,880円	005 おもてなし「匠」 10貫1人前 2,480円	007 まぐろづくし 10貫1人前 1,830円	008 究極のまぐろづくし 9貫12本1人前 2,280円	014 お気軽盛り 8貫1人前 1,080円

※詳しい内容については中面をご覧ください。※ご注文は1,260円(税込)以上から承っております。

出前メニュー-2019夏号 vol.37 [2019年6月~8月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと 藤沢長後店

夏の旬魚

夏の鰹は 夏鰹と呼ばれます

焼津の鰹がなぜ旨いのか？
臭みがないからなのか？
それは船上での処理が完璧だから！

焼津直送

静岡焼津直送

真鯛 いかさき かんばち 赤えび

あと一品

この1本で大満足

035 穴子一本握り 680円

050 茶碗蒸し 380円

051 厚焼玉子 380円	052 鶏の唐揚げ 430円	053 からポテ盛り 480円	054 げその唐揚げ 380円
055 ポテフライ 330円	057 海鮮ちらしサラダ 780円	058 シーザーサラダ 430円	056 いももち 330円

本日のお椀

自家製 080 本日の特選お椀 380円

※日替りになります。あさり汁、しじみ汁、生のり汁、あらい汁、えびの頭汁など

巻物・いなり

070 さび入り 鉄火巻き(2本入) 480円	071 さび入り ねぎとろ巻き(2本入) 480円	072 さび入り とろたく巻き(2本入) 580円	073 さび入り かつぱ巻き(2本入) 380円
074 かんぴょう巻き(2本入) 380円	075 おしんこ巻き(2本入) 380円	076 納豆巻き(2本入) 380円	077 太巻き 480円
		078 いなり(5個入) 330円	

ぐるめ亭出前びと 藤沢長後店

お電話一本で、こだわりのお寿司をお届けします。

●土・祝日などは大変混み合いますので、お時間をご指定の場合、お早めにお電話にてご予約ください。●ご注文は1,260円(税込)以上から承っております。

●場合により、一部お届けできない地域もございます。また、天候や道路状況によりお届け時間が長くなる場合もございますのでご了承ください。

●ご注文数量が多い場合は平日の日中も配達致しますのでご相談ください。お客様の都合の良いお時間にお届け致します。

※食品衛生には十分に気をつけております。※生ものですので、お届け後はお早めにお召し上がりください。※仕入状況により内容が変わることがありますのでご了承ください。

※地球資源保護のため、紙容器となります。※醤油皿をご希望の方は、お申し付けください。※表示価格はすべて税込となります。

0466-43-8181

■ご注文受付時間 午前10:00~(ラスト)午後9:00

■藤沢市長後949-1 ■お届け時間/平日(月~金)午後5:00~午後9:30 土・日・祝 午前11:00~午後9:30

出前びと夏の味覚

夏の清涼盛り

024 夏の清涼盛り

●本まぐろ中とろ ●サーモン ●真鯛梅肉のせ ●夏あじ ●かんばち ●赤えび ●炙りさばめず添え ●とろたく巻き ●いくら ●穴子 ●厚焼玉子 ●やりにか

11貫1本 1人前 1,980円

(2人前) 3,960円 (3人前) 5,940円 (4人前) 7,920円

当日仕入れの夏旬鮮魚三種入り

旬鮮盛り

004 旬鮮盛り

●おすすめ鮮魚①(例:かんばち) ●おすすめ鮮魚②(例:かつお) ●おすすめ鮮魚③(例:いさき)

●本まぐろ中とろ ●サーモン ●やりにか ●甘えび ●えんがわ ●いくら ●ねぎとろ軍監

10貫 1人前 1,680円

(2人前) 3,360円 (4人前) 6,720円 (3人前) 5,040円 (5人前) 8,400円

※毎日、当日仕入れのおすすめ鮮魚を厳選します。※仕入状況により内容が変わることがあります。ご了承ください。



