

一人前はこちらで

025 秋の豊楽盛り 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」 11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 10貫1人前 2,280円	013 お値打ち盛り 9貫1人前 1,180円

※詳しい内容については中面をご覧ください。※ご注文は1,580円(税込)以上から承っております。

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 いか唐揚げ 480円
055 ポテトフライ 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

本日のお碗

自家製 080 本日の特選お碗 380円

※日替りになります。あさり汁、しじみ汁、生のり汁、あら汁、えびの頭汁など

巻物・いなり・がり

070 さびり 鉄火巻き(2人前) 480円	074 かんぴょう巻き(2人前) 380円
071 さびり ねぎとろ巻き(2人前) 480円	075 おしんこ巻き(2人前) 380円
072 さびり とろたく巻き(2人前) 580円	076 納豆巻き(2人前) 380円
073 さびり かつば巻き(2人前) 380円	077 太巻き 480円
	078 いなり(5個入) 330円
	079 寿司屋のがり(100g) 200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・日・祝日などは大変混みますので、お時間を指定の場合、お早めにお電話にてご予約ください。●ご注文は1,580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。※醤油皿をご用意の方は、お申し付けください。※表示価格はすべて税込となります。

ぐるめ亭出前びと 藤沢長後店 0466-43-8181

■ご注文受付時間 午前10:00～(※)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



出前メニュー2020秋号 vol.43[2020年9月～11月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと 藤沢長後店

出前びと秋の味賞

自慢の本まぐろ中とろ、名物炙り穴子。うまいとボリュームを併せ持つ！

秋の豊楽盛り

025 秋の豊楽盛り

●本まぐろ中とろ ●自家製つけまぐろ ●サーモン ●いくら ●とろしやぶサーモン ●やうりいか ●有塩えび ●数の子 ●炙りとろさば ●厚焼玉子 ●炙り穴子 ●熱火きゅうり巻き

11貫1本 1,980円 (2人前) 3,960円 (3人前) 5,940円 (4人前) 7,920円

当日仕入れの旬鮮魚三種入り

旬鮮盛り

004 旬鮮盛り

●おすすめ鮮魚①(例:真鯛) ●おすすめ鮮魚②(例:いさき) ●おすすめ鮮魚③(例:真あじ) ●本まぐろ中とろ ●サーモン ●やうりいか ●甘えび ●えんがわ ●いくら ●おきとろ軍艦

10貫 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ございます。ご了承ください。

ぐるめ亭出前びと人気の盛り込み

秋の豊楽盛り

自慢の本まぐろ中とろ、名物炙り穴子
うまいとボリュームを併せ持つ！

※写真は4人前です。

025 秋の豊楽盛り
10貫 1人前 **1,980円**
(2人前) 3,960円 (4人前) 7,920円
(3人前) 5,940円 (5人前) 7,920円

●本まぐろ中とろ ●自家製つけま ●サーモン
●いくら ●おろししゃもじ ●やういし ●やういし
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

旬鮮盛り

当日仕入れの旬鮮魚3種入り

※写真は4人前です。

004 旬鮮盛り
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

●おすすめ鮮魚(例)
●おおすすめ鮮魚(例) ●おおすすめ鮮魚(例)
●おおすすめ鮮魚(例) ●おおすすめ鮮魚(例)
●おおすすめ鮮魚(例) ●おおすすめ鮮魚(例)
●おおすすめ鮮魚(例) ●おおすすめ鮮魚(例)

ぐるめ盛り

ぐるめ亭オリジナル
秋のおすすめ創作寿司が楽しめる。

※写真は4人前です。

003 ぐるめ盛り
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

●創作寿司(しゃぶしゃぶサーモン)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)
●創作寿司(炙り穴子)

ごちそう盛り

ちょっと贅沢ネタが盛りたくさん！

※写真は4人前です。

001 ごちそう盛り
10貫 1人前 **1,880円**
(2人前) 3,760円 (4人前) 7,520円
(3人前) 5,640円 (5人前) 9,400円

●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●おろししゃもじ
●サーモン ●おろししゃもじ ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

ぐるめ亭人気の五種盛り

こだわりのネタを5貫に凝縮。
本格派5種盛り。

※写真は4人前です。

030 まぐろ5種盛り
5貫 1人前 **980円**
(2人前) 1,960円 (4人前) 3,920円
(3人前) 2,940円 (5人前) 3,920円

●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●おろししゃもじ
●サーモン ●おろししゃもじ ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

まんぷく盛り

出前びと最大ボリュームの盛り込み。

※写真は4人前です。

020 まんぷく盛り
12貫 1人前 **1,880円**
(2人前) 3,760円 (4人前) 7,520円
(3人前) 5,640円 (5人前) 9,400円

●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●おろししゃもじ
●サーモン ●おろししゃもじ ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

サーモン5種盛り

サーモンを愛してやまない
あなたに！サーモンが
6種も入ったこだわり盛り。

※写真は4人前です。

012 サーモンづくし
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

●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン

おおすすめ鮮魚5種盛り

板前の目利きに自信あり。
当日仕入れの厳選魚をご提案。

※写真は4人前です。

031 おおすすめ鮮魚5種盛り
5貫 1人前 **880円**
(2人前) 1,760円 (4人前) 3,520円
(3人前) 2,640円 (5人前) 3,520円

●かんぱち ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

おもてなし「金」

高級素材を使用した
最上級の盛り込みです。

※写真は4人前です。

006 おもてなし「金」
12貫 1人前 **2,880円**
(2人前) 5,760円 (4人前) 11,520円
(3人前) 8,640円 (5人前) 11,520円

●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ

おもてなし「匠」

ハレの日にあふわしい
贅沢な盛り込み。

※写真は4人前です。

005 おもてなし「匠」
10貫 1人前 **2,480円**
(2人前) 4,960円 (4人前) 9,920円
(3人前) 7,440円 (5人前) 12,400円

●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ

サーモンづくし

サーモンを愛してやまない
あなたに！サーモンが
6種も入ったこだわり盛り。

※写真は4人前です。

012 サーモンづくし
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

●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン

お値打ち盛り

お値打ち盛り

※写真は4人前です。

013 お値打ち盛り
9貫 1人前 **1,180円**
(2人前) 2,360円 (4人前) 4,720円
(3人前) 3,540円 (5人前) 5,900円

●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●おろししゃもじ
●サーモン ●おろししゃもじ ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

自慢まぐろ

まぐろ好きな方のために作った
まぐろづくしの一品です。

※写真は4人前です。

**007 本まぐろ中とろの人のた
まぐろづくし**
10貫 1人前 **1,830円**
(2人前) 3,660円 (4人前) 7,320円
(3人前) 5,490円 (5人前) 9,150円

●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ

究極のまぐろづくし

本まぐろ中とろ、中とろ、そして骨身を聞いた
中落ち握り。自慢のまぐろがすべて楽しめる。

※写真は4人前です。

008 究極のまぐろづくし
9貫 1人前 **2,280円**
(2人前) 4,560円 (4人前) 9,120円
(3人前) 6,840円 (5人前) 12,400円

●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ

炙りづくし

一つのジャンルにこだわった
マニアの方へ
「炙りづくし」シリーズ。

※写真は4人前です。

028 炙りづくし
10貫 1人前 **1,630円**
(2人前) 3,260円 (4人前) 6,520円
(3人前) 4,890円 (5人前) 8,150円

●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

家族団らん

お集まりの時に
お集まりの時に
お集まりの時に

※写真は4人前です。

009 千両箱
60貫 5人前 **6,480円**
(2人前) 1,296円 (4人前) 2,592円
(3人前) 3,888円 (5人前) 6,480円

●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●おろししゃもじ
●サーモン ●おろししゃもじ ●炙り穴子 ●炙り穴子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子