

一人前はこちらで

秋の豊楽盛り 11貫1人前 1,980円	旬鮮盛り 10貫1人前 1,680円	ぐるめ盛り 10貫1人前 1,680円	ごちそう盛り 10貫1人前 1,880円	まんぷく盛り 12貫1人前 1,880円	サーモンづくし 10貫1人前 1,680円
炙りづくし 10貫1人前 1,630円	おもてなし「金」 11貫1人前 2,880円	おもてなし「匠」 10貫1人前 2,480円	まぐろづくし 10貫1人前 1,830円	究極のまぐろづくし 10貫1人前 2,280円	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1,580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 かつぱ巻き(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 西谷店

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。お客様のご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付けております。※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。※賞状は必ずお送りいたします。

ぐるめ亭出前びと 西谷店 045-383-5688 ■ご注文受付時間 午前10:00～(※)午後9:00

■横浜市旭区西川島町1-10 ■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 西谷店

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:いさぎ) ●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

秋限定メニュー

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
●本まぐろ中とろ ●自製揚げたまご ●サーモン
●いくら ●おろししゃもじ ●やういかに ●甘えび
●有明えび ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

旬鮮盛り

おすすめ鮮魚(例)



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①(例: 真鯛) ●おすすめ鮮魚②(例: いさぎ)
●おすすめ鮮魚③(例: 真あじ)
●本まぐろ中とろ ●サーモン ●やういかに ●甘えび
●えんがわ ●いくら ●おろし子 ●おろし子
●毎日、当日仕入れのお魚を厳選します。
●仕入れ状況により内容が変更される場合がございます。
●ご了承ください。

ごちそう盛り

ちょっと贅沢ネタが盛りだくさん!

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 ●本まぐろ中とろ ●かんばら
●サーモン ●ずわいかに ●おろし子 ●おろし子
●真あじ ●いくら ●穴子 ●はたて

まんぷく盛り

出前びと最大ボリュームの盛り込み。

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 ●かんばら ●サーモン ●おろし子 ●真あじ
●えび ●いくら ●炙り穴子 ●やういかに ●甘えび
●やういかに ●穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

ぐるめ盛り

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(炙りさんま焼肉のせ)
●創作寿司(炙りさんま焼肉のせ)
●まぐろ ●サーモン ●やういかに ●かんばら
●甘えび ●いくら ●おろし子 ●おろし子

ぐるめ亭人気の五種盛り

030 まぐろ5種盛り 5貫 1人前 **980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
032 サーモン5種盛り 5貫 1人前 **780円**
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
033 炙り5種盛り 5貫 1人前 **780円**
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
034 軍艦5種盛り 5貫 1人前 **630円**
●いくら ●ツナサラダ ●ツナサラダ ●ツナサラダ ●ツナサラダ
●おろし子 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子

031 おすすめ鮮魚5種盛り 5貫 1人前 **880円**
●かんばら ●真鯛 ●真あじ ●本日鮮魚① ●本日鮮魚②
●お祝いにはお祝いさせていただきます。
板前の目利きに自信あり。
当日仕入れの厳選魚をご提案。

高級素材を使用した
最上級の盛り込みです。

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
●本まぐろ大とろ ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ
●しらす ●ずわいかに ●有明えび ●数の子
●炙り穴子 ●いくら ●穴子 ●炙り穴子

おもてなしの心に添える
厳選素材と、粋々を
詰め込みました。

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
●ずわいかに ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子
●有明えび ●数の子 ●穴子 ●いくら

ハレの日にはふさわしい
贅沢な盛り込み。

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。

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
●おろししゃもじ ●サーモン ●炙りサーモン
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン

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 ●サーモン ●やういかに ●やういかに ●えび
●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

014 いくらの人のお気軽盛り 8貫 1人前 **1,080円**
(2人前) 2,160円 (4人前) 4,320円
(3人前) 3,240円 (5人前) 5,400円
●まぐろ ●やういかに ●かんばら ●サーモン ●甘えび
●真鯛 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子

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。

007 本まぐろ中とろの人ったまぐろづくし
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 ●つばまぐろ ●まぐろ
●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

当店自慢の国産本まぐろ
自信があるからこそ
看板商品。

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
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中とろ ●まぐろ ●まぐろ
●つばまぐろ ●本まぐろ大とろ ●おろし子 ●おろし子
●おろし子 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子 ●おろし子

一つのジャンルにこだわった
マニアの方へ
「尽(づくし)」シリーズ。

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
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン
●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン ●炙りサーモン

009 千両箱 60貫 5人前 **6,480円**
●まぐろ ●サーモン ●やういかに ●かんばら ●えび
●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

010 玉手箱 36貫 4人前 **4,780円**
●まぐろ ●サーモン ●やういかに ●かんばら ●えび
●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

011 巻物語 6巻 6巻 4人前 **3,480円**
●カニサラダ ●ツナサラダ ●ツナサラダ ●ツナサラダ ●ツナサラダ
●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン ●サーモン
●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子 ●炙り穴子

021 お子さま盛り 5貫 1人前 **680円**
●まぐろ ●えび ●えび ●えび ●えび
●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