

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 鶴見岸谷店 お電話一本で、こだわりのお寿司をお届けします。

ぐるめ亭出前びと 鶴見岸谷店

045-585-2288 ■ご注文受付時間 午前10:00~(※)午後9:00

■横浜市鶴見区岸谷2-21-7 ■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

※(※)は、お電話でご予約ください。また、天候や道路状況によりお届け時間が長くなる場合が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付けております。お届後はお早めにお召し上がりください。お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。

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 鶴見岸谷店

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 ●炙りきゅうり ●炙りきゅうり

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。お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



●本まぐろ中とり ●自家製づけまぐろ ●サーモン
●いくら ●とりしゃぶサーモン ●やういか
●有願えび ●数の子 ●炙りとろさば ●厚揚げ玉
●まぐろの刺身 ●お漬物 ●お茶



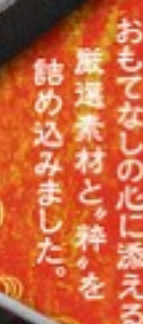
●おすすめ鮮魚①(例:真鯛) ●おすすめ鮮魚②(例:いさぎ)
●おすすめ鮮魚③(例:真若じ)
●本まぐろ中とろ ●サーモン ●やうりか ●甘えび
●えんがわ ●いくら ●おぼとろ軍艦
※毎日、当日仕入れのおすすめ鮮魚を厳選します。
※仕入状況により内容が変更の場合がございます。
ご了承ください。



- 創作寿司①(しゃぶしゃぶサーモン)
- 創作寿司②(炙りさんま特寿司)
- 創作寿司③(炙りさんま梅肉のせ)
- まぐろ ●サーモン ●やういか ●かんぱち
- 甘えび ●いくら ●お魚とろろ



●まぐろ ●かんぱち ●サーモン ●ねぎとろ玉
●えび ●いくら ●鉄火焼き ●やういかに ●蟹
●やういかげそ ●穴子 ●厚焼玉子 ●真あじ



●本まぐる巻身 ●本まぐる中とり ●本まぐる中国ち
●ずわいいくら ●国産みひらめ ●しまあじ
●有頭えび ●鮎の子 ●穴子 ●うに



●本まぐる申とろ ●づけまぐる ●まぐる
●まりとろぬたれ ●ねざとろ軍艦 ●本まぐる申落ち
●さんざわ ●とろしゅとサーモン ●甘さず ●酒類



●本まぐる中とろ ●本まぐる中とろ ●まぐる ●まぐる
●づけまぐる ●本まぐる大とろ ●びんちょうまぐる
●ねごととろ練巻 ●炙りとろ塩たれ ●本まぐる中厚



●炙りマヨササモン ●炙りえびマヨ ●炙りげそマヨ
●炙りえんがわ ●炙り穴子 ●炙りとろ塩たれ
●ばちまぐろ ●甘えび ●ねぎとろ軍艦 ●厚焼き玉子



●まぐろ ●サーモン ●やういか ●かんぱち ●えび
●甘えび ●真あじ ●玉子 ●いくら ●ぬぎとろ草履

- カニサラダ中巻き ●ツナサラダ中巻き
- サーモンサラダ中巻き ●ジュータタキ中巻き
- えびまご中巻き ●太巻き
- かっぱ巻き ●おしんこ巻き ●かんぴょう巻き

●まぐろ ●サーモン ●えび ●いくら ●ツナコーン
●ツナサラダ ●いなり ●かニサラダ 中巻き
●サーモンマヨ中巻き ●おしんこ巻き ●かんぴょう巻き

021 ●ジュース付
お子さま盛り 5貫 1人前 680円



0332 サーモン5種盛り
 ●サーモン ●とろしゃぶサーモン
 ●炙りサーモン ●炙りマヨサーモン

033 炙り5種盛り
 ●炙り穴子 ●炙りマヨサーモン
 ●炙りえびマヨ ●炙りげそ

5貫 1人前 780円
5貫 1人前 780円

板前の目利きに自信有り。
当日仕入れの厳選魚をご提案。

5皿
1人前

880円

●ねぎとろ車屋

5貫
1人前

630円