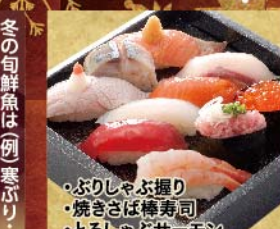
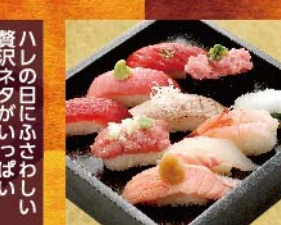


一人前はこちらで

 026 冬の味覚盛り 10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 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1,580円(税込)以上から承っております。

あと一品

 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

NEW



060 オードブル 3~4人前 **3,480円**

●鶏の唐揚げ ●いか唐揚げ ●ローストビーフ ●いももち ●ポテトフライ ●厚焼玉子 ●枝豆

オードブルのご注文は2日前までのご予約とさせていただきます。

巻物・いなり・がり

070 ぎび入り 鉄火巻き(2本入) 480円	074 かんぴょう巻き(2本入) 380円
071 ぎび入り ねぎとろ巻き(2本入) 480円	075 おしんこ巻き(2本入) 380円
072 ぎび入り たらこ巻き(2本入) 580円	076 納豆巻き(2本入) 380円
073 ぎび入り かつば巻き(2本入) 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

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、あら汁、えびの頭汁など

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合いますので、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。

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~(ラスト)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2021冬号 vol.45 [2021年1月~2月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと

西谷店

冬の旬魚



冬は美味しい魚がいっぱい!

この季節、朝の冷え込みはつらいますが、魚市場に行けば美味しい旬魚を前に自然とウキウキ気分になってしまいます。冬は魚がもつとも美味しい季節。目利きをしっかりと冬旬魚をご提供いたします。

冬旬さかな盛りたくさん! 脂ノリノリの旬魚をどうぞ!

出前びと冬の味覚

冬の味覚盛り

●本まぐろ中とろ ●サーモン ●真あじ ●ずわいかにか ●数の子 ●赤えびいくら ●いくら ●うに ●炙り穴子 ●いか

(2人前) 3,960円
(3人前) 5,940円
(4人前) 7,920円
(5人前) 9,900円

10貫 **1,980円**
1人前

当日仕入れの冬旬鮮魚三種入り

旬鮮盛り

004 旬鮮盛り

●おすすめ鮮魚①(例:寒ぶり) ●おすすめ鮮魚②(例:真あじ) ●おすすめ鮮魚③(例:昆布ダマシ)

●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 ●ねぎとろ軍艦

10貫 **1,680円** (2人前) 3,360円 (4人前) 6,720円
1人前 (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

冬の味覚盛り

026 冬の味覚盛り
10貫 1,980円
1人前
(2人前) 3,960円 (4人前) 7,920円
(3人前) 5,940円 (5人前) 9,900円

- 本まぐろ中とろ ●寒ぶり ●有頭えび
- ずわいかに ●数の子 ●赤えびいくら ●いくら
- うに ●炙り穴子 ●いか



旬鮮盛り

004 旬鮮盛り
10貫 1,680円
1人前
(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:寒ぶり)
- おすすめ鮮魚②(例:真あじ) ●おすすめ鮮魚③(例:昆布ペリらめ)
- 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 ●ねぎとろ軍艦



ぐるめ盛り

003 ぐるめ盛り
10貫 1,680円
1人前
(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①(ふりゃふりゃ)
- 創作寿司②(焼きさば棒寿司)
- 創作寿司③(とろしゃぶサーモン)
- まぐろ ●サーモン ●やうりか ●かんばち ●甘えび
- いくら ●ねぎとろ軍艦



ごちそう盛り

001 ごちそう盛り
10貫 1,880円
1人前
(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 ●かんばち
- サーモン ●ずわいかに ●赤えび
- 真あじ ●いくら ●穴子 ●ほたて



まんぷく盛り

020 まんぷく盛り
12貫 1,880円
1人前
(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 ●かんばち ●サーモン ●ねぎとろ軍艦
- えび ●いくら ●鉄火巻き ●やうりか ●甘えび
- やうりか ●穴子 ●厚焼玉子 ●真あじ



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。

030 まぐろ5種盛り 5貫 980円 1人前
●本まぐろ中とろ ●ばちまぐろ赤身 ●びんとろ ●づけまぐろ ●炙りとろ塩たれ

032 サーモン5種盛り 5貫 780円 1人前
●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 ●サーモン親子

033 炙り5種盛り 5貫 780円 1人前
●炙り穴子 ●炙りマヨサーモン ●炙りえびマヨ ●炙りけぞ ●炙りとろ塩たれ

034 軍艦5種盛り 5貫 630円 1人前
●いくら ●ツナマヨ ●とびっこ ●カニサラダ ●ねぎとろ軍艦



006 おもてなし「金」
12貫 2,880円
1人前
(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 ●本まぐろ赤身 ●本まぐろ中とろ
- しらす ●ずわいかに ●有頭えび ●数の子
- 昆布ペリらめ ●うに ●いくら ●穴子 ●赤えび

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。



ハレの日にあわしい
贅沢な盛り込み。

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

- 本まぐろ赤身 ●本まぐろ中とろ ●本まぐろ中落ち
- ずわいかに ●昆布ペリらめ ●しらす ●真あじ
- 有頭えび ●数の子 ●穴子 ●うに



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 1,680円
1人前
(2人前) 3,360円 (4人前) 6,720円
(3人前) 5,040円 (5人前) 8,400円

- とろしゃぶサーモン ●サーモン ●炙りサーモン
- 炙りマヨサーモン ●炙り穴子 ●炙りとろ塩たれ
- やうりか ●えんがわ ●まぐろ ●甘えび



お値打ち盛り

013 お値打ち盛り
9貫 1,180円
1人前
(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 ●やうりか ●やうりか ●えび ●甘えび
- かつば巻き ●鉄火巻き ●玉子 ●ねぎとろ軍艦 ●かんばち

014 いくらの入った
お気軽盛り
8貫 1,080円
1人前
(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 ●やうりか ●かんばち ●サーモン ●甘えび
- 真あじ ●ねぎとろ軍艦 ●いくら



007 本まぐろ中とろの入った
まぐろづくし
10貫 1,830円
1人前
(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 ●づけまぐろ ●まぐろ
- 炙りとろ塩たれ ●ねぎとろ軍艦 ●本まぐろ中落ち
- えんがわ ●とろしゃぶサーモン ●甘えび ●真あじ

自慢のまぐろ
当店自慢の国産本まぐろ。
自信があるからこそ
看板商品。



桶の中はすべてまぐろ!
本まぐろ大とろ・中とろそして骨身を効いた
中落ち握り。自慢のまぐろがすべて楽しめます。

008 究極の
まぐろづくし
9貫 2,280円
1人前
(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
- づけまぐろ ●本まぐろ大とろ ●びんとろまぐろ
- ねぎとろ軍艦 ●炙りとろ塩たれ ●本まぐろ中落ち



炙りづくし

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

- 炙りマヨサーモン ●炙りえびマヨ ●炙りけぞマヨ
- 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 ●厚焼玉子



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。

009 千両箱
50貫 6,480円
5人前
●まぐろ ●サーモン ●やうりか ●かんばち ●えび ●ツナマヨ

010 玉手箱
36貫 4,780円
4人前
●まぐろ ●サーモン ●やうりか ●かんばち ●えび ●ツナマヨ

011 巻物語
細巻6本 中巻6本
4~5人前
3,480円
●カニサラダ中巻 ●ツナマヨ中巻 ●サーモンマヨ中巻 ●おしんこ巻 ●かんぴょう巻

021 お子さま盛り
5貫 680円
1人前
●まぐろ ●えび ●玉子 ●いなり ●ジュース付