

一人前はこちらで

022 春のにぎわい盛り 12貫 1,980円	004 旬鮮盛り 10貫 1,680円	003 ぐるめ盛り 10貫 1,680円	001 ごろも盛り 10貫 1,880円	006 まんぷく盛り 10貫 1,880円	012 サーモンづくし 10貫 1,680円
026 炙りづくし 10貫 1,630円	006 おもてなし「金」 10貫 2,880円	005 おもてなし「銀」 10貫 2,480円	007 まぐろづくし 10貫 1,830円	008 究極のまぐろづくし 10貫 2,280円	011 お気軽盛り 10貫 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 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 5人前 鉄火巻き(2本入) 480円	074 かんぴょう巻き(2本入) 380円
071 5人前 ねぎとろ巻き(2本入) 480円	075 おしんこ巻き(2本入) 380円
072 5人前 たらこ巻き(2本入) 580円	076 納豆巻き(2本入) 380円
073 5人前 かつぱ巻き(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

本日の特選お椀 380円

●お酢 ●お醤油 ●お味噌 ●お酒 ●お茶 ●お湯 ●お水 ●お塩 ●お砂糖 ●お醤油 ●お味噌 ●お酒 ●お茶 ●お湯 ●お水 ●お塩 ●お砂糖

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。

●土・日・祝日は大変混みますので、お時間をこの場合、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付けております。※生ものですので、お届後はお早めにお召し上がりください。※お入店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、紙製容器となります。※表示価格はすべて税込となります。

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~(土・日)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



出前メニュー2021春号 vol.46 [2021年3月~5月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと 鶴見岸谷店

春の旬魚

さくら 真あじ 白魚 いさぎ

初春の真鯛は桜鯛と呼ばれています

この時期、産卵を迎え桜のようなピンク色を帯びる。真鯛が輝く季節。旬を彩る桜色の鯛をご賞味ください。

桜鯛

出前びと 春満開

彩り豊かな春旬ネタが盛りだくさん!

春限定メニュー

023 春のにぎわい盛り

●おまぐろ中トロ ●サーモン ●かんぱん ●おとしやぶサーモン ●厚焼玉子 ●白魚 ●甘えび ●おまぐろ中トロ ●いなり ●炙りさくら

12貫 1,980円 (2人前 3,960円 (3人前 5,940円 (4人前 7,920円)

当日仕入れの春旬鮮魚三種入り

旬鮮盛り

004 旬鮮盛り

●お酢 ●お醤油 ●お味噌 ●お酒 ●お茶 ●お湯 ●お水 ●お塩 ●お砂糖 ●お醤油 ●お味噌 ●お酒 ●お茶 ●お湯 ●お水 ●お塩 ●お砂糖

10貫 1,680円 (2人前 3,360円 (3人前 5,040円 (4人前 6,720円 (5人前 8,400円)

※毎日、当日仕入れの旬魚を厳選します。お入店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。



ぐるめ亭出前びと人気の盛り込み

春のにぎわい盛り

023 春のにぎわい盛り
12皿 1,980円
(2人前) 3,960円 (4人前) 7,920円
(3人前) 5,940円

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※鰹 ※かんぱん
※とろしやぶサーモン ※厚揚げ ※白魚 ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※いりこ ※穴子 ※炙りさくら



旬鮮盛り

004 旬鮮盛り
10皿 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

※おすすの鮮魚(例) ※おすすの鮮魚(例) ※おすすの鮮魚(例)
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび ※えんがわ
※いりこ ※おぼろの寒鰯



当日仕入れの旬鮮魚3種入り。



春のおすすの鮮魚(例)

ぐるめ盛り

003 ぐるめ盛り
10皿 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(例) ※創作寿司(例) ※創作寿司(例)
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび ※えんがわ
※いりこ ※おぼろの寒鰯



ぐるめ亭オリジナル
春のおすすの創作寿司が楽しめる。

ごちそう盛り

001 ごちそう盛り
10皿 1,880円
(2人前) 3,760円 (4人前) 7,520円
(3人前) 5,640円 (5人前) 8,400円

※本まぐろ中とろ ※かんぱん ※おぼろの寒鰯
※サーモン ※やういかに ※甘えび ※えんがわ
※いりこ ※おぼろの寒鰯

ちょっと贅沢ネタが盛りたくさん!



まんぷく盛り

020 まんぷく盛り
12皿 1,880円
(2人前) 3,760円 (4人前) 7,520円
(3人前) 5,640円 (5人前) 8,400円

※本まぐろ中とろ ※かんぱん ※おぼろの寒鰯
※サーモン ※やういかに ※甘えび ※えんがわ
※いりこ ※おぼろの寒鰯

出前びと最大ボリュームの盛り込み。



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
(2人前) 1,960円 (4人前) 3,920円
(3人前) 2,940円 (5人前) 4,900円

032 サーモン5種盛り 5貫 780円
(2人前) 1,560円 (4人前) 3,120円
(3人前) 2,340円 (5人前) 3,900円

033 炙り5種盛り 5貫 780円
(2人前) 1,560円 (4人前) 3,120円
(3人前) 2,340円 (5人前) 3,900円

034 軍艦5種盛り 5貫 630円
(2人前) 1,260円 (4人前) 2,520円
(3人前) 1,890円 (5人前) 3,150円



031 おすすめ鮮魚5種盛り 5貫 880円
(2人前) 1,760円 (4人前) 3,520円
(3人前) 2,640円 (5人前) 4,400円

※かんぱん ※厚揚げ ※白魚 ※甘えび ※えんがわ
※いりこ ※おぼろの寒鰯



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

※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ
※とろしやぶサーモン ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

おもてなしのたに添える
厳選素材と、種々を
詰め込みました。

高級素材を使用した
最上級の盛り込みです。



005 おもてなし「匠」
10皿 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
※とろしやぶサーモン ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

ハレの日にあわしい
贅沢な盛り込み。



012 サーモンづくし
10皿 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

※とろしやぶサーモン ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

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。



**007 本まぐろ中とろの入った
まぐろづくし**
10皿 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
※とろしやぶサーモン ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

自慢の
本店自慢の国産本まぐろ。
自信があるからこそ、その
看板商品。



**008 究極の
まぐろづくし**
9皿 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 ※本まぐろ中とろ
※とろしやぶサーモン ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯



028 炙りづくし
10皿 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

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。



013 お値打ち盛り
9皿 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

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

**014 いくらの入った
お気軽盛り**
8皿 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

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯



009 千両箱 50皿 6,480円
(2人前) 12,960円 (4人前) 25,920円
(3人前) 19,440円 (5人前) 32,400円

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

010 玉手箱 36皿 4,780円
(2人前) 9,560円 (4人前) 19,120円
(3人前) 14,390円 (5人前) 23,980円

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※いりこ ※おぼろの寒鰯

