

一人前はこちらで

 022 春のにぎわい盛り 1,980円	 004 旬鮮盛り 1,680円	 003 ぐるめ盛り 1,680円	 001 ごちそう盛り 1,880円	 006 まんぷく盛り 1,880円	 012 サーモンづくし 1,680円
 026 炙りづくし 1,630円	 006 おもてなし「金」 2,880円	 005 おもてなし「花」 2,480円	 007 まぐろづくし 1,830円	 008 究極のまぐろづくし 2,280円	 011 お気軽盛り 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ツ入り 鉄火巻き(2本入) 480円	074 かんぴょう巻き(2本入) 380円
071 5ツ入り おしんこ巻き(2本入) 480円	075 おしんこ巻き(2本入) 380円
072 5ツ入り ねぎとろ巻き(2本入) 480円	076 納豆巻き(2本入) 380円
073 5ツ入り とろたく巻き(2本入) 580円	077 太巻き 480円
073 5ツ入り かつば巻き(2本入) 380円	078 いなり(5個入) 330円
	079 寿司屋のがり(100g) 200円

本日のお祝い 自家製 080 本日の特選お祝い 380円

※日替りになります。あじの汁、しじみ汁、生のり汁、あら汁、えびの汁など

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更す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 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2021春号 vol.46 [2021年3月~5月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと 西谷店

春の旬魚

さわら 真あじ 白魚 いさひ

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

●本まぐろ中とろ ●サーモン ●かんぱん ●としやぶサーモン ●厚焼玉子 ●白魚 ●甘えび ●本まぐろ中とろ ●いわし ●穴子 ●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

春のおすすめ鮮魚(例)

004 旬鮮盛り

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

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)



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 ※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

※おすすめの鮮魚(例)
※おすすめの鮮魚(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 ※おぼろの寒鰯



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) ※おぼろの寒鰯 ※あかふし
※創作寿司(例) ※おぼろの寒鰯 ※あかふし
※創作寿司(例) ※おぼろの寒鰯 ※あかふし
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※いり ※おぼろの寒鰯



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
※サーモン ※やういかに ※甘えび
※真あじ ※いり ※穴子 ※はたて

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 ※サーモン ※おぼろの寒鰯
※えび ※いり ※おぼろの寒鰯 ※やういかに ※甘えび
※やういかに ※穴子 ※厚揚げ ※真あじ

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

※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 ※本まぐろ中とろ

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

※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
※サーモン ※サーモン ※サーモン

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

※炙り ※炙り ※炙り
※炙り ※炙り ※炙り
※炙り ※炙り ※炙り
※炙り ※炙り ※炙り
※炙り ※炙り ※炙り

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) 3,960円

※かんぱん ※真あじ ※真あじ
※おぼろの寒鰯 ※おぼろの寒鰯
※おぼろの寒鰯 ※おぼろの寒鰯
※おぼろの寒鰯 ※おぼろの寒鰯
※おぼろの寒鰯 ※おぼろの寒鰯

※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 ※本まぐろ中とろ

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) 2,835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 ※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
※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 ※本まぐろ中とろ
※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ



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
※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
※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ



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
※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
※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ



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
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※甘えび

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 ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび

※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※やういかに ※かんぱん ※サーモン ※甘えび



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
※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
※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ



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
※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
※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ ※本まぐろ中とろ



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 ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび

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) 21,580円

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび

※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび
※本まぐろ中とろ ※サーモン ※やういかに ※かんぱん ※甘えび

自慢まぐろ

看板商品

炙りづくし

サーモンづくし

お気軽盛り

お値打ち盛り

お子さま盛り