

一人前はこちらで

026 冬の味覚盛り 10貫 1人前 1,980円	001 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 ごろも盛り 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」 13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。

あ一品

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
056 いももち 330円	057 海鮮ちらしサラダ 780円	058 シーザーサラダ 430円

NEW



寿司屋がつくったオードブル新登場!

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 さび入り 鉄火巻き(2本入)	480円	074 かんぴょう巻き(2本入)	380円
071 さび入り ねぎとろ巻き(2本入)	480円	075 おしんこ巻き(2本入)	380円
072 さび入り とろたく巻き(2本入)	580円	076 納豆巻き(2本入)	380円
073 さび入り かっぱ巻き(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

本日のお挽

自家製 080 本日の特選お挽
※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
380円



出前メニュー2022冬号 vol.50 [2022年1月~2月]

出前寿司ぐるめ亭 出前びと

冬の旬魚

ずわいかに
赤えび
寒ひらめ

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ですが、魚市場に行けば美味しい魚が並び、自然と体が温かくなっていきます。冬は魚がもっとも美味しい季節。目利きをしつかりと冬旬魚をご提供いたします。

出前びと冬の味覚

寒鰯

冬旬さかな盛りたくさん! 脂ノリノリの旬魚をどうぞ!

限定冬メニュー

026 冬の味覚盛り
●本まぐろ中とろ ●寒ぶり ●有明えび ●ずわいかに ●数の子 ●赤えび ●いくら ●うに ●炙り穴子 ●するめいか
(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人前 1,980円

寒ぶり ずわいかに 赤えびいくら

旬鮮盛り

冬のおすすめ鮮魚(例)

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:昆布デリめ)
●本まぐろ中とろ ●サーモン ●するめいか ●甘えび ●えんがわ ●いくら ●ねぎとろ軍艦
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、当日仕入れののおすすめ鮮魚を厳選します。仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。ご了承ください。



おすまじ盛り **1人前** 680円