

宴の虹

13,000円(四~五人前)

大とろ・中とろ・赤身・鉢まぐろ・のどぐろ・平日・ぶり・ねぎトロ・自家製玉子・てっぴゃろ・たく・ねぎトロ巻・赤身鉄火巻・赤身刺身

宴の空

10,500円(四~五人前)

中とろ・炙り・サーモン炙り・帆立炙り・ぶり炙り・やいりか炙り・炙り穴子・自家製玉子・紅ずわいかに・ぼたん海老・蒸し海老・地甘海老・かつぼ巻

宴の光

7,500円(四~五人前)

大巻・鉄火巻・かつぼ巻・かんぴょう巻・お新香巻・ねぎトロ巻・自家製玉子・かにみそ・ねぎトロ・ツナ・コーン・サラダ・海老・サラダ・いくら・白海老・生うに・北海道

宴の星

6,900円(四~五人前)

赤身・やいりか・サーモン・中とろ・紅ずわいかに・活メ貝・刺身・海老・赤身鉄火巻・かんぴょう巻・お新香巻・かつぼ巻・ねぎトロ巻・梅しそ巻・納豆巻・サラダ巻

宴の雲

6,700円(四~五人前)

赤身・軟甲いか・メさば・ぶり・つぶ貝・うなぎ・活メ貝・刺身・サーモン・蒸し海老・玉子・ねぎトロ・ツナ・コーン・サラダ・赤身鉄火巻・かつぼ巻

海鮮ばらちらし

6,000円(四~五人前)

季節、仕入れの都合により多少内容が変更になる場合がございます。

鮭づくし

2,500円

大とろ・中とろ・赤身・ねぎトロ・赤身鉄火巻

お子様セット

950円

赤身・蒸し海老・いなり・いくら・玉子・納豆巻・かつぼ巻

助六

450円

玉子・いなり・かつぼ巻・かんぴょう巻

ばらちらし

1,200円

季節、仕入れの都合により多少内容が変更になる場合がございます。

海鮮ちらし

1,500円

季節、仕入れの都合により多少内容が変更になる場合がございます。

穴子棒寿司

1,500円

鯖棒寿司

大巻 800円

お味噌汁 250円

自家製玉子 1,500円

特別なおもてなしはこれで決まり

オードブル

大海賊盛り 7,000円(六人前) 要予約

海賊盛り 5,000円(四人前) 要予約

お刺身盛合せ

刺身盛合せ 松 12,000円+桶代

刺身盛合せ 梅 6,000円+桶代

刺身盛合せ 竹 9,000円+桶代

日本海の海の幸をご家庭で

ご注文は 須坂店 026-245-6105
お電話でも承ります 松本店 0263-26-3399

●あらかじめご連絡いただければ、ご指定の時間までにおつくりします●季節、仕入れの都合などにより若干内容が異なる場合がございますのでご了承下さい●さび抜きをご希望の方はご注文の際お申し付け下さい●土・日・祝日は大変混み合いますのでご予約はお早めをお願いします●商品の配達は行っていませんので店頭にてお受け取り下さい●盛り込みネタの交換はお電話ではお受け出来ない場合がございます●ご注文の際にはお名前、ご連絡先、品名、数量、受取日時をお伺い致します

テイクアウト折代はサービスさせていただきます。桶盛は桶代として1,000円いただきます。但し、空いた桶を店頭にお持ち頂いた際にはご返金いたします。(桶盛は3人前以上から)

[当店の価格は全て税抜き表示です。]

極上にぎり 16,000円(五人前)

〈一人前〉3,200円 〈二人前〉6,400円
〈三人前〉9,600円 〈四人前〉12,800円
大とろ・ぼたん海老・生うに・平日・中とろ・のどぐろ・紅ずわいかに・白海老・親子巻・しまあじ



すし盛合わせ

北海道 13,000円(五人前)

〈一人前〉2,600円 〈二人前〉5,200円
〈三人前〉7,800円 〈四人前〉10,400円
大とろ・ぼたん海老・やいりか・数の子・帆立・いくら・生うに・中とろ・サーモン・トロ・自家製玉子



信濃 9,000円(五人前)

〈一人前〉1,800円 〈二人前〉3,600円
〈三人前〉5,400円 〈四人前〉7,200円
中とろ・やいりか・サーモン炙り・蒸し海老・えんがわ・生うに・いくら・かに・サラダ・海老・サラダ・ねぎトロ



日本海 11,000円(五人前)

〈一人前〉2,200円 〈二人前〉4,400円
〈三人前〉6,600円 〈四人前〉8,800円
中とろ・赤身・やいりか・のどぐろ・地甘海老・白海老・紅ずわいかに・ぶり・活メ貝・真鯛

海幸(うみ) 8,500円(五人前)

〈一人前〉1,700円 〈二人前〉3,400円
〈三人前〉5,100円 〈四人前〉6,800円
中とろ・やいりか・蒸し海老・ぶり・自家製玉子・いくら・サーモン・ハラス焼・煮穴子・つぶ貝・活メ貝・真鯛



大江戸 6,500円(五人前)

〈一人前〉1,300円 〈二人前〉2,600円
〈三人前〉3,900円 〈四人前〉5,200円
赤身・やいりか・蒸し海老・メさば・煮穴子・いくら・玉子・ねぎトロ・活メ貝

