



海幸の宴は、  
 寿司の命である魚・米・酢にこだわり、  
 江戸前寿司に引けをとらない廻転鮓です。

お弁当  
 承ります 要予約  
 2,400円(税込2,640円)～

町内会の会合、会社の打ち合わせなど  
 皆様お集りの時にご利用ください。



魚

米

酢

毎朝金沢の魚市場へ通い、全国の新鮮な魚を仕入れています。  
 旬の魚の美味しさを堪能ください。

新潟県魚沼産のお米をブレンドしています。  
 季節に合わせて、配合をかえるなど日夜研究しています。

甘みをおさえて、魚の美味しさをひきたたせる為に  
 江戸前寿司のように酢をきかせています。



## e-park

携帯電話から当店の順番待ち受付ができるサービスです。  
 ご登録がまだの方は、ぜひご登録ください。

### ご登録無料

携帯電話からこちらにアクセスしてご登録ください。  
※ご利用、登録は無料ですが通信料はお客様負担となります。

ご利用店舗をお間違えなく

須坂店

松本店

携帯電話からこちらに  
 アクセスしてご登録ください。



<http://e.mbtn.jp/2503>

携帯電話からこちらに  
 アクセスしてご登録ください。



<http://e.mbtn.jp/2504>



### 長野須坂店

tel.026-245-6105

長野県須坂市福島町392-1

【営業時間】11:30～21:00(20:45 L.O.)

【定休日】毎週水曜日

※定休日が祝祭日と繁忙期は営業いたしますので店舗にご確認ください。



### 松本店

tel.0263-26-3399

長野県松本市並柳4丁目1-38

【営業時間】11:30～21:00(20:45 L.O.)

【定休日】毎週水曜日

※定休日が祝祭日と繁忙期は営業いたしますので店舗にご確認ください。



廻 廻  
 転 転  
 鮓 え  
 た 鮓  
 を 廻  
 転  
 鮓  
 を



廻 転 鮓 処

海幸の宴





**お刺身盛合わせ**

刺身盛合せ 松 12,000円+桶代 (税込12,960円) 要予約

刺身盛合せ 竹 10,000円+桶代 (税込10,800円) 要予約

刺身盛合せ 梅 7,000円+桶代 (税込7,560円) 要予約

**オードブル**

犬海賊盛り 7,000円(六人前) (税込7,560円) 要予約

海賊盛り 5,000円(四人前) (税込5,400円) 要予約

<p><b>鮭づくし</b></p> <p>2,750円 (税込2,970円)</p> <p>大とろ・中とろ・本鮭赤身・ねぎとろ・赤身鉄火巻</p>	<p><b>お子様セツト</b></p> <p>1,150円 (税込1,242円)</p> <p>本鮭赤身・蒸し海老・いくら・玉子・いなり・納豆巻・かつば巻</p>
<p><b>助六</b></p> <p>650円 (税込702円)</p> <p>玉子・いなり・かつば巻・かんぴょう巻</p>	<p><b>ばらちらし</b></p> <p>1,300円 (税込1,404円)</p> <p>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。</p>
<p><b>海鮮ちらし</b></p> <p>1,600円 (税込1,728円)</p> <p>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。</p>	<p><b>穴子棒寿司</b></p> <p>1,500円 (税込1,620円)</p>
<p><b>太巻</b></p> <p>800円 (税込864円)</p>	<p><b>自家製玉子</b></p> <p>1,800円 (税込1,944円)</p>

お味噌汁 250円(税込270円) ガリ(100g) 150円(税込162円)

**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、ご希望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●お召し上がり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にお願ひします●商品の配達はお受けでき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もございます●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商品に含まれております。精進は桶代として1,000円(税込1,080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。(精進は3人前以上から) 箸と醬油はついておりませんのでご入り用の場合はお受け取りの際、お申し付けください。



たからぶね  
**宝船** (五人前) 17,250円 (税込18,630円)

〈一人前〉 3,450円 (税込3,726円)  
〈二人前〉 6,900円 (税込7,452円)  
〈三人前〉 10,350円 (税込11,178円)  
〈四人前〉 13,800円 (税込14,904円)

大とろ・平目・中とろ・赤海老・のどぐろ・梅貝・紅ずわいかに・いくら・生うに・白海老



えびすてん  
**恵比寿天** (五人前) 15,000円 (税込16,200円)

〈一人前〉 3,000円 (税込3,240円) 〈二人前〉 6,000円 (税込6,480円)  
〈三人前〉 9,000円 (税込9,720円) 〈四人前〉 12,000円 (税込12,960円)

大とろ・やうりいか・中とろ・赤海老・かんぱち・帆立・生サーモン・いくら・生うに・自家製玉子



べんざいてん  
**弁財天** (五人前) 13,750円 (税込14,850円)

〈一人前〉 2,750円 (税込2,970円) 〈二人前〉 5,500円 (税込5,940円)  
〈三人前〉 8,250円 (税込8,910円) 〈四人前〉 11,000円 (税込11,880円)

中とろ・やうりいか・ぶり・本鮭赤身・活メ真鯛・平目・赤海老・紅ずわいかに・いくら・白海老



ほていそん  
**布袋尊** (五人前) 9,500円 (税込10,260円)

〈一人前〉 1,900円 (税込2,052円) 〈二人前〉 3,800円 (税込4,104円)  
〈三人前〉 5,700円 (税込6,156円) 〈四人前〉 7,600円 (税込8,208円)

中とろ・やうりいか・生サーモン・蒸し海老・えんがわ・ねぎとろ・いくら・海老サラダ・かにサラダ・自家製玉子



ふくろくじゅう  
**福祿寿** (五人前) 8,375円 (税込9,045円)

〈一人前〉 1,675円 (税込1,809円) 〈二人前〉 3,350円 (税込3,618円)  
〈三人前〉 5,025円 (税込5,427円) 〈四人前〉 6,700円 (税込7,236円)

本鮭赤身・紋甲いかに・ぶり・蒸し海老・活メ真鯛・つぶ貝・生サーモン・煮穴子・ねぎとろ・自家製玉子

# 魚目盛合わせ

特別なおもてなしはこれで決まり



じゅうろうじん  
**寿老人** (五人前) 11,500円 (税込12,420円)

〈一人前〉 2,300円 (税込2,484円) 〈二人前〉 4,600円 (税込4,968円)  
〈三人前〉 6,900円 (税込7,452円) 〈四人前〉 9,200円 (税込9,936円)

本鮭赤身・やうりいか・生サーモン・赤海老・うなぎ・かんぱち・帆立・活メ真鯛・ねぎとろ・自家製玉子



びしゃもんてん  
**毘沙門天** (五人前) 14,000円 (税込15,120円)

〈一人前〉 2,800円 (税込3,024円) 〈二人前〉 5,600円 (税込6,048円)  
〈三人前〉 8,400円 (税込9,072円) 〈四人前〉 11,200円 (税込12,096円)

大とろ・中とろ・本鮭赤身・赤海老・えんがわ・帆立・生サーモン・うなぎ・いくら・自家製玉子



だいくてん  
**大黒天** (五人前) 6,625円 (税込7,155円)

〈一人前〉 1,325円 (税込1,431円) 〈二人前〉 2,650円 (税込2,862円)  
〈三人前〉 3,975円 (税込4,293円) 〈四人前〉 5,300円 (税込5,724円)

本鮭赤身・紅ずわい蟹・甘えび・生サーモン・煮穴子・ツナサラダ・ねぎとろ・玉子・いなり