

柿家鮓

KAKIYA SUSHI

保存版

2021年3月7日まで



南まぐろ 大とろ・中とろ 入り

まぐろかに 三昧

ぎんまい

1人前 [10貫] 1,980円 4人前 [40貫] 7,700円
 2人前 [20貫] 3,900円 5人前 [50貫] 9,600円
 3人前 [30貫] 5,800円

写真は3人前

新発売

価格は全て税抜きです

お弁当



特選寿司御膳 1,980円 柿家寿司弁当 1,300円 彩り御膳 1,600円

お重



お得なもう一品!

今だけ 鉄火・とろたく 柚子いなり 盛り合わせ 500円~ **380円**

名物 特製新話でお届けします! 柚子いなり 折詰 1,350円

差し入れや手みやげに!! お土産用手提げ袋をご用意。お申し付けください。

惣菜



カップみそ汁 (あさり・とん汁) ※お湯をご用意ください。 ※200円

お飲物 一部店舗ではお酒の販売を行っていません。店舗までお問い合わせ下さい。

ビール/リアルコール/常盤酒	キリン 一番搾り (350ml) 232円	朝日 1,332円	オパマ元大徳園 TPPランチミーティング採用
麒麟 淡麗 (350ml) 157円	アサヒ スーパードライ (350ml) 232円	アサヒドライゼロ (350ml) 149円	【白】ブレッド&バター
アサヒ スーパードライ (350ml) 232円	アサヒドライゼロ (350ml) 149円	檸檬堂 定番レモン (350ml) 180円	米・カリフォルニア / シャルドネ
八海山 純米大吟醸 (180ml) 700円	烏龍茶 (500ml) 140円	カルピスウォーター (500ml) 140円	【白】 テッレ・デル・ソーチェ
	カワノニヤ (500ml) 140円	ココ・コーラ (500ml) 158円	イタリアン / シャルドネ (750ml) 900円
	伊右衛門 特茶 (500ml) 190円		ソフトドリンク

店舗限定 商品は、めじろ台店は販売しておりません。

盛り込みのにぎり寿司を、お好みのネタへ追加・変更できます。 ※価格が高いネタへ変更する場合は差額分を頂きます。にぎり寿司はシャリ小さめにできます。お気軽にお申し出下さい。

ご注文は右記の手順でお願致します。

電話番号・お名前・ご住所 → 商品名と大きさ → 容器の指定*

お寿司の宅配・お持ち帰りは軽減税率の対象です※

※宅配・お持ち帰り、酒類の販売とは、税率が異なりますので、消費税率が異なります。

※商品は使い切り容器でお届け致します。 使い捨ての容器をご希望の際は必ずお伝え下さい。

柿家鮓は国産米を使用しています。 ●諸般の事情により予告無く品切れ・廃売となつたり、内容・価格・産地を変更する場合がございます。●ネタは天然素材の為、大きさや色等写真と異なる場合がございます。●貝類・うに・かに・海老の身には、殻、小骨、ヒゲが入っている場合がございます。●当店からお届けできない地域にお住まいのお客様に、チラシ等が同封される場合がございます。●写真は様式指定です。

2020年冬巻

宅配料無料!! 1,500円(税込)以上のご注文でお届け致します。

ご予約出前注文で5%割引!! 前日までにご予約のお客様にはご注文の合計金額(税込)より5%割引(税込)の特典をご用意しております。

お持ち帰りで20%割引!! 他クーポン、割引サービスの併用はできません。ご注文の合計金額(税込)より20%割引(税込)です。

*** 価格は全て税抜きです ***

にぎり 1貫	名物柚子いなり 100円	玉子 100円	いか 160円	海老 160円	甘海老 160円	サーモン 160円	びんとろ 160円	小やいば(お持ち帰り) 160円	えんかむ 200円	まぐろ赤身 200円	海老アボカド 200円	からすかれい 250円	かんばち 250円	はたて 250円	柚子ふり穴子 250円	つぶ貝 250円	赤海老 250円	紅ずわいがに 250円	かにアボカド 300円	赤貝 300円	中とろ 500円	大とろ 600円
車巻 1貫	ねぎとろ 250円	いくら 300円	落ちとろ 400円	生うに(湯茹) 400円	生うに 600円	細巻き 1本6つ切り	かつば巻き 200円	かんぴょう巻き 200円	納豆巻き 200円	ねぎとろ巻き 300円	鉄火巻き 300円	とろたく巻き 300円	中巻き 1本4つ切り	カリフォルニア巻き 360円	肉巻き 360円	まぐろ巻き 450円	落ちとろ巻き 600円	手巻き 2本セット	納豆といくら鮓 300円	ねぎとろサラダ 300円		

旬の寿司 季節の旬ネタ5貫入り

旬ネタは季節により変わります。



旬とまぐろの寿司

1人前 2,200円
冬の旬ネタ5貫 1人前12貫
中どろ・まぐろ赤身・いくら
ねぎとろ巻き・柚子ふり穴子



旬の寿司 特上

1人前 2,900円 冬の旬ネタ5貫 1人前12貫
2人前 5,700円 中どろ・まぐろ赤身・生うに
3人前 8,500円 いくら・落ちとろ・柚子ふり穴子・海老

冬の旬ネタ5貫盛り

1,050円

北海道産 ほたて 250円
三陸産 金華さば 250円
紅ずわいがに 250円
三陸・青森県産 寒平目 300円
高知・三重県産 寒ぶり 300円



上 旬の寿司

1人前 1,980円 いくら
2人前 3,900円 冬の旬ネタ5貫
3人前 5,800円 まぐろ赤身・海老・いくら
柚子ふり穴子・ねぎとろ

いり塩・かぼす果汁セット +30円

はなやか 盛り込み



1人前10貫
1人前 1,800円
2人前 3,500円
3人前 4,700円
4人前 6,100円
5人前 7,500円

中どろ・まぐろ赤身・紅ずわいがに・かんばち・ほたて・甘海老
いかしそ・いくら・生うに(胡瓜添え)・柚子ふり穴子
写真は3人前

まぐろ3種・柚子ふりいくらが入った!!

新 こだわり寿司



こだわり1人前

中どろ・まぐろ赤身・びんとろ
かにアボカド・サーモン・ほたて
柚子ふりいくら・赤海老・生うに(胡瓜添え)
ねぎとろ巻き・かつば巻き
12貫 1,900円



こだわり2人前

中どろ・まぐろ赤身・びんとろ・赤海老
落ちとろ・柚子ふりいくら・海老アボカド
柚子ふりいくら・サーモン・からすがれい
ねぎとろ巻き・かつば巻き・玉子
25貫 3,300円



こだわり3人前

34貫 4,500円

中どろ・まぐろ赤身・びんとろ・サーモン
柚子ふりいくら・ねぎとろ・柚子ふり穴子・海老
甘海老・玉子・肉巻き・カリフォルニア巻き

藤・集・雅の 2人前以上限定 一桶最大 2,000円 割引 (概算) 12月31日~1月3日は割引対象外です



藤

1人前(10貫) 1,300円
2人前(20貫) 2,600円 → 2,300円
3人前(30貫) 3,900円 → 2,900円
4人前(40貫) 5,200円 → 3,700円
5人前(50貫) 6,500円 → 4,500円
まぐろ赤身・つぶ貝・サーモン
小ヤリイカ(生業仕立て)
お一人様あたり900円



集

1人前(10貫) 1,600円
2人前(20貫) 3,200円 → 2,900円
3人前(30貫) 4,800円 → 3,800円
4人前(40貫) 6,400円 → 4,900円
5人前(50貫) 8,000円 → 6,000円
まぐろ赤身・ほたて・サーモン・びんとろ
いかしそ・つぶ貝・かんばち・いくら・ねぎとろ・海老



雅

1人前(10貫) 1,900円
2人前(20貫) 3,800円 → 3,500円
3人前(30貫) 5,700円 → 4,700円
4人前(40貫) 7,600円 → 6,100円
5人前(50貫) 9,500円 → 7,500円
中どろ・サーモン・ほたて・柚子ふり穴子・いかしそ
赤海老・赤貝・まぐろ赤身・生うに(胡瓜添え)・いくら



まぐろかに 三昧

1人前 1,980円
2人前 3,900円
3人前 5,800円
4人前 7,700円
5人前 9,600円

大どろ・中どろ・紅ずわいがに・生うに(胡瓜添え)・落ちとろたく
かにいくら・かにとびっこ・まぐろ赤身・びんとろ・柚子ふり穴子



なごやか 盛り込み

1人前 1,680円
2人前 3,260円
3人前 4,640円
4人前 6,020円
5人前 7,400円

中どろ・いか・ほたて・紅ずわいがに・寒ぶり
いくら・ねぎとろ・まぐろ赤身・甘海老・サーモン



炙り 炙り5貫と 人気のネタ盛り

炙り大どろ・炙りほたて・炙りサーモン
炙りえんがわ・炙り穴子・中どろ
まぐろ赤身・落ちとろ・いくら・赤貝
1人前 10貫 2,200円
炙り5貫盛り 1,000円



大人が選んだ 人気ネタ三昧

中どろ・まぐろ赤身・いか・生うに
柚子ふり穴子・えんがわ・いくら
ほたて・ねぎとろ・サーモン
1人前 10貫 2,300円
2人前 4,500円 3人前 6,700円



まぐろ 三昧

大どろ・中どろ・落ちとろたく
まぐろ赤身・炙り巻き・柚子ふり穴子
柚子ふり穴子・サーモン・いか
1人前 10貫 1,880円
2人前 3,650円 3人前 5,400円

●ご希望によりわさびは「抜き」[横付け]でおつくりします。●1貫は1個としています。貫数算出時、細巻きは2つで1貫、手巻き・中巻きは1つで1貫としています。KA 価格は全て税抜きです