

定番を存分に。



岩岐【いき】

10貫(たっぷり1人前)
1,630円(税込)

30貫(たっぷり3人前)
4,890円(税込)

50貫(たっぷり5人前)
8,150円(税込)

極上ネタ多数。



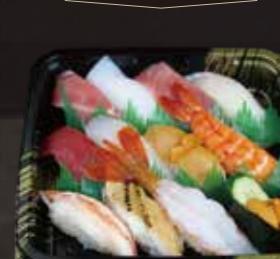
串本【くしもと】

10貫(たっぷり1人前)
2,000円(税込)

30貫(たっぷり3人前)
6,000円(税込)

50貫(たっぷり5人前)
10,000円(税込)

最高峰のネタを。



伊根【いね】

12貫(たっぷり1人前)
3,650円(税込)

36貫(たっぷり3人前)
10,950円(税込)

60貫(たっぷり5人前)
18,250円(税込)

たっぷり1人前



王道の美味。



宇和島【うわじま】

14貫(たっぷり1人前)
1,930円(税込)



熊野【くまの】

42貫(たっぷり3人前)
5,790円(税込)



70貫(たっぷり5人前)
9,650円(税込)

豪華絢爛握り。



熊野【くまの】

11貫(たっぷり1人前)
3,050円(税込)



33貫(たっぷり3人前)
9,150円(税込)



55貫(たっぷり5人前)
15,250円(税込)

極上鮪存分に。



茜染【あかねぞめ】

極上茜ネタ8種14貫
2,750円(税込)



自慢の鮪満載。

たっぷり5人前

たっぷり5人前



天草【あまくさ】

8種8貫◆約1人前
1,260円(税込)

まぐろ・ヤリイカ・サーモン
本日の白身・蒸しエビ
玉子・ホギトロ・コハダ

自慢の穴子1本入り
奄美【あまみ】

9種9貫◆約1.5人前
2,100円(税込)



特製海鮮茶碗蒸し

480円(税込)

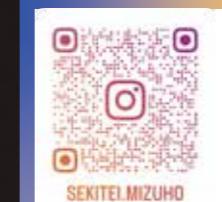
※写真はイメージです。



単品メニュー・注文表の
ダウンロードは
こちらから!!



お得な情報はこちらから▶▶
LINE 公式アカウント



◀◀ お得な情報はこちらから
Instagram

「自分が満足できるものでなければ、お客様を満足させられない」

職人自ら中央卸売市場や
師崎、尾鷲、三河一色など

数多の漁港へ足を運び

新鮮かつ上質な

ネタを選ぶのはもちろん、

米、醤油、塩にも

こだわりを見せる。

とりわけまぐろに対する

心意気は

職人の緊張感と、

寿司一つ一つに感じて

頂けると思います。



お持ち帰りメニュー

瑞穂本店

〒467-0027 名古屋市瑞穂区田辺通6丁目32

[営業時間] 11:00 ~ 22:00(L.O.21:30)

年中無休

052-837-0444



ご注文からお引き渡しまで

①ご注文方法

まずはお店までお電話ください。店頭での注文も承ります。

②ご注文内容確認

お名前、お電話番号、ご注文商品名、個数とお渡し頂ける時間をお知らせください。

③お引渡し

上記でお知らせ頂いた時刻にご来店ください。握りたてのお寿司をお渡し致します。

■土・日・祝は大変混雑しますので、お早目のご予約をお勧め致します。

■季節により、メニューの内容は一部変わることが御座います。

■ご予算・ご人数に王してお好みの種をお作り致します。お気軽にご相談ください。

■宅配は承っておりません。 ■なま物ですので、お早めにお召し上がりください。

まぐろや 三色巻き

3種 12貫
1,460円(税込)



特製 サラダ巻き

1種 8貫
880円(税込)



穴子入り 特製太巻き

1種 8貫
980円(税込)



助六

2種 8貫
680円(税込)



のり巻き

1種 8貫
650円(税込)



いなり寿司

1種 8貫
560円(税込)

