

お持ち帰りメニュー

十貫盛り、上盛り、にぎやか盛り、八貫盛りなど内容が決まっている盛りの場合は、容器代込みで、軽減税率により8%の消費税となります。



10貫入り容器でお渡しします。



十貫盛り 990円+税 + 50円+税 税込合計 1,124円
(容器代)

まぐろ/サーモン/はまち/うなぎ/タイ/
えび/やりいか/たこ/甘えび/玉子



上盛り 1,980円+税 + 50円+税 税込合計 2,193円
(容器代)

本まぐろ中トロ/本まぐろ赤身/トロサーモン/タイ/かんばち/数の子/穴子/甘えび/いくら軍艦/生うに軍艦



にぎやか盛り

4人前桶 (40貫)
容器代込み **4,170円+税**
税込合計 **4,504円**

5人前桶 (50貫)
容器代込み **5,150円+税**
税込合計 **5,562円**

写真は5人前イメージです

商品の容器は、写真と異なり使い捨て容器となります。
写真はイメージです。

まぐろ/いか/サーモン/えび/たこ/
いわし/いくら/うなぎ/ねぎとろ/玉子

前日までのご予約で40貫、50貫の丸桶(使い捨て容器)もご用意できます。(容器代250円(税込 270円))

“お好みのにぎり”を組み合わせると**10貫単位**でお願いします。

10貫ごとに**容器代(50円(税込 54円))**を頂戴いたします。

軽減税率により、お持ち帰りの消費税は8%、ただし「お好みのにぎり組み合わせ」の場合、容器代金の消費税のみ10%となります。



10貫入り容器でお渡しします。
※最高で12貫まで入ります。

<ul style="list-style-type: none"> 納豆手巻き しんこ手巻き かつば手巻き 梅して手巻き <p>手巻き 120円 +税 税込 130円</p>	<ul style="list-style-type: none"> ねぎとろ 軍艦 オニオン サーモン <p>一貫 120円 税込 130円</p>	<ul style="list-style-type: none"> たこ 漬けまぐろ サーモン <p>一貫 100円 税込 108円</p>	<ul style="list-style-type: none"> えび やりいか 玉子 いわし (酢/いわし) まぐろ <p>一貫 80円 税込 87円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 煮あさり (自家製) 炙りけそ 納豆軍艦 けそ <p>一貫 50円 税込 54円</p>
<ul style="list-style-type: none"> 穴きゆう手巻き えびマヨ手巻き 鉄火手巻き うなぎきゆう手巻き <p>手巻き 200円 +税 税込 210円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 炙りしめさば しめさば (自家製) サーモン炙り 炙りしめさば 	<ul style="list-style-type: none"> つづ貝 ほつき貝 えびマヨ炙り 炙り漬けまぐろ 	<ul style="list-style-type: none"> 梅くらげ軍艦 甘えび 炙りけそ ツナ軍艦 	<ul style="list-style-type: none"> 炙りけそ 納豆軍艦 けそ
<ul style="list-style-type: none"> 生うに軍艦 本まぐろ 大トロ <p>一貫 400円 税込 432円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 中トロ 本まぐろ <p>一貫 350円 税込 378円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 穴子 (自家製) いくら軍艦 <p>一貫 250円 税込 270円</p>	<ul style="list-style-type: none"> うなぎ トロサーモン ホホ肉炙り 赤身 本まぐろ <p>一貫 200円 税込 216円</p>	<ul style="list-style-type: none"> 本まぐろ 本まぐろ <p>一貫 150円 税込 162円</p>
<ul style="list-style-type: none"> 一本穴 (自家製) 炙り中トロ <p>一貫 500円 +税 税込 540円</p>	<ul style="list-style-type: none"> トリ貝 数の子 有頭 生赤えび かんばち 	<ul style="list-style-type: none"> 炙りトロサーモン 炙りほたて ほたて ねぎとろ たくあん あじ はまち タイ 		

個別の税込み金額は小数点以下を切り上げ表記しております。
お会計時は税別金額の合算に消費税計算をしたうえで小数点以下を切り捨てるので積み上げよりも安くなる場合がございます。

お電話ご予約も承ります。

お寿司は生ものです。お引き渡し後は涼しい所で保管し1時間以内にお召し上がりください。
都合により、一部商品が入荷しない場合もございます。ご了承ください。容器は使い捨てのみのご用意となります。



スタンドHP

お食い寿司スタンド

大阪市住吉区荻田9-15-38

Tel.06-6655-0510



スタンドInstagram