

「旬食亭」は
鮮度・味・価格に
こだわり続けます

<p>海老かき揚げ丼 海老8尾・釜揚げシラス・玉ねぎ・人参・水菜 640円 (税込691円)</p>	<p>まくら頬肉の竜田揚げ丼 まくら頬肉 720円 (税込777円)</p>	<p>うな玉丼 うなぎ・自家製玉子 750円 (税込810円)</p>	<p>サーモンやみつき丼 サーモン・卵黄(自家製にんにく醤油ダレ) 810円 (税込874円)</p>	<p>サーモン旨味噌丼 サーモン中巻・卵黄(味噌・大根おろし和え) 870円 (税込939円)</p>
<p>海鮮スタミナ丼 サーモン・生ほたて・真いか・海老・ねぎとろ・とびっこ・納豆・めかぶおくら 870円 (税込939円)</p>	<p>黄金の漬けサーモン丼 サーモン (卵黄を絡めた焼肉のたれ風自家製ダレ) 940円 (税込1,015円)</p>	<p>サーモンとアボカドのブラックペッパー丼 サーモン・アボカド・明太子 (自家製にんにく醤油ダレ) 940円 (税込1,015円)</p>	<p>黄金の漬けはまち丼 はまち (卵黄を絡めた焼肉のたれ風自家製ダレ) 1,020円 (税込1,101円)</p>	<p>はまちとおすすめ自身の漬け丼 はまち・おすすめ自身・卵黄 (自家製醤油ダレ) 1,270円 (税込1,371円)</p>
<p>ねぎとろ丼 ねぎとろ 650円 (税込702円)</p>	<p>とろたく丼 ねぎとろ・たくあん細切 650円 (税込702円)</p>	<p>サーモン食べ比べ丼 サーモン・漬けサーモン・焼肉サーモン サーモン中巻 760円 (税込820円)</p>	<p>海鮮丼 天然まぐろ赤身・サーモン・ひらちょうまぐろ 鱈・海老・煮たこ・ねぎとろ・とびっこ・自家製玉子 870円 (税込939円)</p>	<p>炙りサーモンタルタル丼 炙りサーモン・タルタルソース 870円 (税込939円)</p>
<p>天然まぐろ3色丼 天然まぐろ赤身・ひらちょうまぐろ ねぎとろ 900円 (税込972円)</p>	<p>煮穴子丼 自家製煮穴子・自家製玉子 910円 (税込982円)</p>	<p>サーモン親子丼 サーモン・いくら 1,160円 (税込1,252円)</p>	<p>天然まぐろとサーモンの食べ比べ丼 天然まぐろ赤身・天然まぐろ赤身・天然まぐろ中巻 サーモン・刺身・サーモン・サーモン中巻 1,190円 (税込1,285円)</p>	<p>いくらねぎとろ丼 いくら・ねぎとろ 1,210円 (税込1,306円)</p>
<p>ずわい・がりにねぎとろ丼 ずわい・がりに・ねぎとろ すわいかに・刺身・ずわいかに・ほぐし身 ねぎとろ 1,590円 (税込1,717円)</p>	<p>上海鮮丼 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・サーモン おすすめ自身・ずわいかに・ほぐし身・自家製玉子 生ほたて・海老・生ほたて・いくら・自家製玉子 1,650円 (税込1,782円)</p>	<p>いくら丼 いくら 1,740円 (税込1,879円)</p>	<p>富城金華山沖蒸しかに丼 富城金華山沖蒸しかに 1,860円 (税込2,008円)</p>	<p>北海丼 生うに・いくら・ずわいかに・ほぐし身 生ほたて 1,960円 (税込2,116円)</p>
<p>生うに・いくら・ねぎとろの3色丼 生うに・いくら・ねぎとろ 2,200円 (税込2,376円)</p>	<p>生うにいくら丼 生うに・いくら 2,640円 (税込2,851円)</p>	<p>生うに丼 生うに 3,140円 (税込3,391円)</p>	<p>自家製海鮮あら汁 まぐろ・まぐろ頬肉・白身魚・サーモン 250円 (税込270円) ※電子レンジ対応不可容器となります。</p>	

[生うに商品に関しまして冬季期間(11月~3月)は仕入れ状況により価格が変動する場合がございます。予めご了承ください。]

お祝いや特別な日、大切なお客様のおもてなしに!

<p>助六 550円 (税込594円) かんびょう巻2本・いなりのかんびょう結び3貫</p>	<p>かわりいなりの旬食亭助六 660円 (税込712円) 旨茹で海老いなり1貫・かにほぐし身いなり1貫 うなぎいなり1貫・かんびょう巻2本</p>	<p>握り9貫巻物盛り 980円 (税込1,058円) 天然まぐろ赤身・真いか・サーモン・煮たこ とびっこ・自家製玉子・海老・おすすめ光物 ねぎとろ・かんびょう巻</p>	<p>特選握り10貫盛り 1,100円 (税込1,188円) 天然まぐろ赤身・びんちょうまぐろ・サーモン 甘海老・おすすめ白身・自家製煮穴子 えんがわ・おすすめ光物・いくら・自家製玉子</p>	<p>上握り10貫盛り 1,630円 (税込1,760円) 天然まぐろ中巻・真いか・サーモン おすすめ光物・自家製煮穴子・自家製玉子 おすすめ白身・赤海老・生うに・おすすめ貝</p>	<p>旬食亭特上握り 2,750円 (税込2,970円) 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・真鯛 生ほたて・ずわいかに・おすすめ貝・自家製玉子 サーモン・牡丹海老・生うに・いくら・鉄火巻</p>
---	---	--	---	--	---

<p>握り2人前 2,950円 (税込3,186円) 24貫 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・真いか・甘海老・えんがわ・サーモン ずわいかにほぐし身・自家製煮穴子・おすすめ光物・ねぎとろ・はまち・自家製玉子</p>	<p>握り3人前 4,680円 (税込5,054円) 33貫+1本 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・真いか・サーモン・びんちょうまぐろ 生ほたて・海老・煮たこ・生うに・ねぎとろ・鉄火巻・自家製玉子</p>	<p>種類豊富な 贅沢寿司</p> <p>旬食亭盛合せ 8,800円 (税込9,504円) 53貫+太巻1本 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・サーモン・赤海老・いくら・生うに・生ほたて・ずわいかに おすすめ白身・おすすめ光物・自家製煮穴子・真いか・旬食太巻・いなりのかんびょう結び・自家製玉子</p>
<p>握り4人前 5,500円 (税込5,940円) 42貫 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・真いか・サーモン・甘海老 びんちょうまぐろ・ずわいかにほぐし身・いくら・ねぎとろ・はまち 自家製煮穴子・おすすめ光物・自家製玉子</p>	<p>握り5人前 6,800円 (税込7,344円) 56貫 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・煮たこ・真いか・サーモン びんちょうまぐろ・えんがわ・おすすめ光物・おすすめ貝・いくら ねぎとろ・甘海老・海老・自家製煮穴子・はまち・自家製玉子</p>	<p>豪華に おもてなし</p> <p>特上握り5人前 12,080円 (税込13,046円) 55貫 天然まぐろ中巻・天然まぐろ赤身・サーモン・牡丹海老・いくら・生うに・生ほたて・ ずわいかに・おすすめ白身・自家製煮穴子・自家製玉子</p>

◆わさび抜きも承ります。ご注文時にお気軽にお申し付けください。◆時間帯によってはご注文が混み合いますので、少々お時間を頂戴する場合がございます。◆季節・仕入れなどの都合により、若干内容が異なる場合がございます。◆写真はイメージ・盛り付け例です。