

お持ち帰りFAXご注文用紙 (竹の塚店専用)

ご注文方法

必要事項を記入

ご注文内容をご記入ください。
お名前・お電話番号も必ず
ご記入ください。

FAX送信

お引取り店舗にFAXを
お送りください。
FAX.03-5831-0560

折返し電話で確認

ご注文内容確認後、店舗より
折返し電話にて確認させて
いただきます。
※折返し電話がない場合、店舗にお電話ください。

※お名前・お電話番号の
記入がないもの、お電話が
つながらないものは無効と
させていただきます。

お名前

お電話番号

お引取り店舗
築地日本海 竹の塚 店
お引取り希望日時
月 日 時 分頃

セットメニュー

	さび入	さび抜
極(きわみ) 4~5人前 42貫 12,000円		
輝(かがやき) 4~5人前 36貫 6,500円		
煌(きらめき) 3~4人前 33貫+巻物1本 9,000円		
彩(いろどり) 3~4人前 29貫+巻物2本 5,000円		
雅(みやび) 2~3人前 22貫+巻物1本 5,500円		
希(のぞみ) 2~3人前 21貫+巻物2本 3,800円		

	さび入	さび抜
特上 1人前 9貫+つまみ玉子 2,700円		
松 1人前 7貫+巻物+つまみ玉子 2,300円		
竹 1人前 7貫+巻物+つまみ玉子 1,400円		
梅 1人前 7貫+巻物+つまみ玉子 1,000円		
まんぶく盛り 1人前 11貫+巻物+つまみ玉子 1,800円		
おまかせ十貫 1人前 本日のおすすめ10貫 2,000円		
本鮭づくし八貫 1人前 8貫 1,800円		
お子様ミニ寿司 1人前 5貫+巻物+つまみ玉子 750円		

お好み寿司

握り

1貫 100円	さび入	さび抜
玉子		
いなり		
げそ		
生げそ		
ツナサラダ		
コーンサラダ		
かにサラダ		
1貫 120円		
茹たこ		
活たこ		
いか		
こはだ		
いわし		
あじ		
メさば		
サーモン		
はまち		
とびっ子		
明太子		
白魚		

1貫 150円	さび入	さび抜
炙メさば		
とろサーモン		
海老		
甘海老		
かにみそ		
赤貝ひも		
1貫 180円		
真鯛		
炙とろサーモン		
ねぎとろ		
すじこ		
1貫 200円		
本鮭赤身		
えんがわ		
かんぱち		
平目		
1貫 220円		
炙えんがわ		
とろはまち		
帆立		
とり貝		
穴子		
とろかんぱち		

巻物

1貫 250円	さび入	さび抜
茹ずわいがに		
活白みる貝		
数の子		
子持ち昆布		
1貫 300円		
本鮭中とろ		
炙本鮭中とろ		
いくら		
1貫 350円		
生ずわいがに		
1貫 400円		
本鮭大とろ		
炙本鮭大とろ		
ぼたん海老		
活つぶ貝		
活あわび		
活赤貝		
1貫 480円		
うに		
1貫 700円		
一本穴子		

1本 120円	さび入	さび抜
おしんこ巻		
かっぱ巻		
1本 150円		
かんぴょう巻		
納豆巻		
梅しそ巻		
1本 180円		
梅きゅう巻		
茎わさび巻		
1本 250円		
海老きゅう巻		
穴きゅう巻		
明太子巻		
1本 300円		
鉄火巻		
ひもきゅう巻		
ねぎとろ巻		
1本 350円		
とろたく巻		
すじこ巻		
1本 400円		
とろ鉄火巻		

※表示の価格はすべて税別です。

店舗記入欄

握り

100円	個	200円	個
120円	個	220円	個
150円	個	250円	個
180円	個	300円	個

巻物

350円	個	120円	個
400円	個	150円	個
480円	個	180円	個
700円	個	250円	個

お好み計 セット計

個 台

税込合計金額 円

代金 済 未

受付日時 月 日 時 分頃 受付者

箸 膳 最終確認者