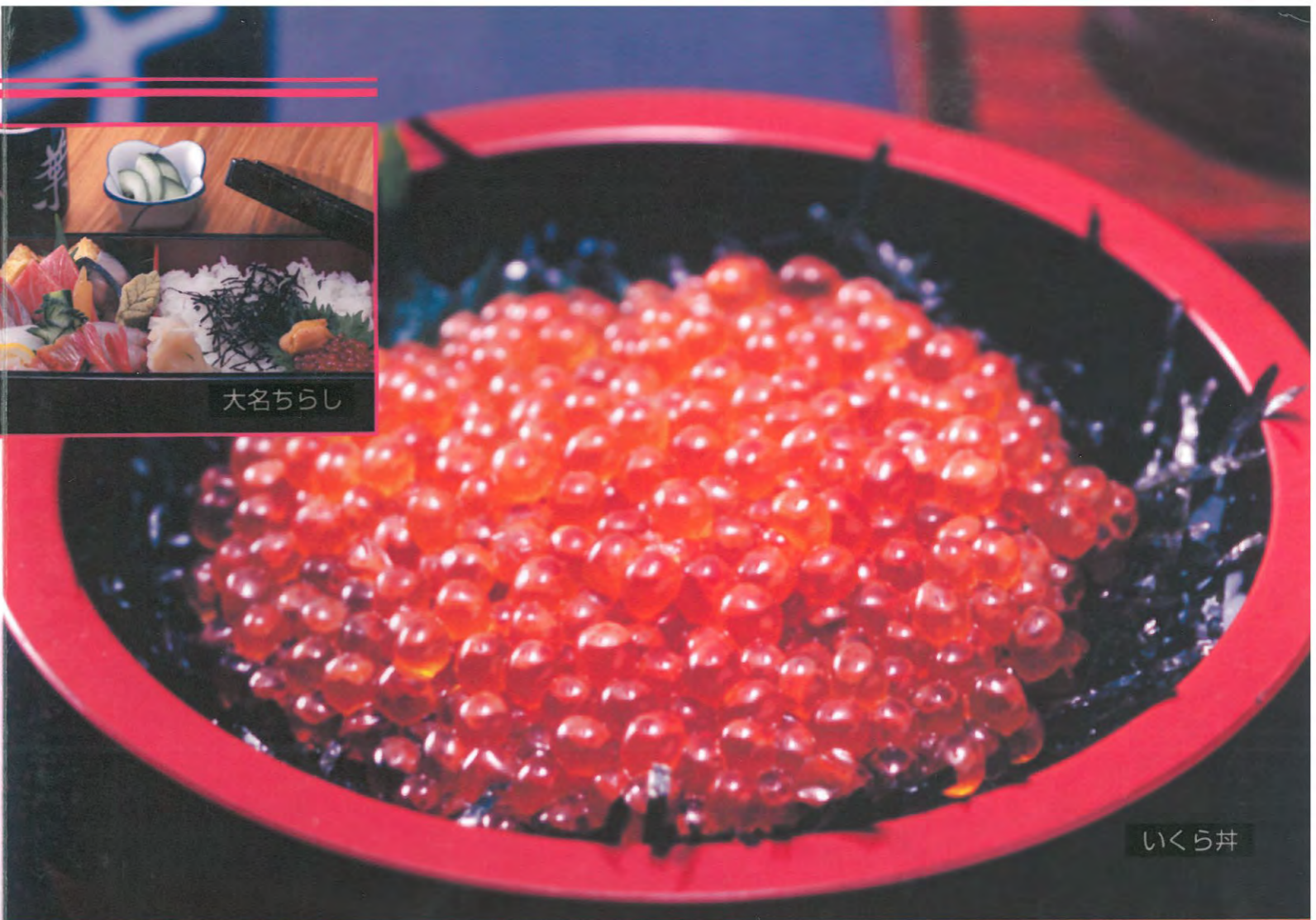


お品書き



千葉寿司

TEL.0235 (23) 5637



いくら丼

ちらし寿司

- ・特上ちらし寿司 — 1,511円
- ・上ちらし寿司 — 1,250円
- ・中ちらし寿司 — 1,000円
- ・並ちらし寿司 — 750円
- ・大名ちらし — 511円
- ・らくら丼 — 1,250円
- ・鉄火丼 — 1,250円
- ・ネギトロ丼 — 1,250円

※季節、天候等により入荷しない場合はご容赦下さい。



刺身盛り合わせ

刺身

- ・刺身盛り合わせ(入替) — 1,250円
- ・イカ刺 — 1,000円
- ・貝類盛り合わせ(入替) — 1,000円
- ・せと刺 — 1,250円

鯛の姿造り(五人前位) — 1,000円

大漁船盛り合わせ(五人前位) — 1,000円

※1、3日前迄に御予約下さい。



帆立のバター焼

鯛頭焼

焼き物

- ・マツロほほ肉焼——(1050)円
- ・鯛頭焼——(1500)円
- ・口細鱈焼——(1500)円
- ・天口焼——(1500)円
- ・ぶりかま焼——(1500)円
- ・小鯛焼——(1500)円
- ・のどくる焼——(1500)円
- ・帆立のバター焼——(1050)円



天ぷら盛り合わせ

揚げ物

- ・天ぷら盛り合わせ(1人前)——(1050)円
- ・海老天ぷら(1人前)——(1050)円
- ・月山竹天ぷら——(1050)円
- ・山菜天ぷら——(1050)円
- ・口細から揚——(1500)円
- ・鰯のから揚——(1500)円
- ・天口から揚——(1500)円

五月中旬～六月末迄
四月～六月迄

※季節、天候等により入荷しない場合がございます。





鯛頭酒蒸



口細鯨煮付

煮付、蒸し物

- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円
- ・鯛頭煮付——1.5万円



フルーツ盛り合わせ(3~4人前)



寄せ鍋

鍋物、他料理

- ・岩ガキ——1.5万円
六月中旬～八月頃迄
- ・寄せ鍋(2人前)——1.5万円
十一月末～二月頃迄
- ・カネ鍋(2人前)——1.5万円
三月頃～四月末頃迄
- ・温泉汁——1.5万円
九月～十月頃迄
- ・芋煮汁——1.5万円
十一月～十二月頃迄
- ・きのこ汁——1.5万円
一月中旬～二月頃迄
- ・寒鰯のドンガラ汁——1.5万円
(味噌入り)
- ・フニージョリ合わせ(2人前)——1.5万円
- ・酢の物——1.5万円
- ・お蕎麦の盛り合わせ(2人前)——1.5万円

※季節、天候等により入荷しない場合はご容赦下さい。



宴会料理

ご予算に応じて調整致します。

〈例〉料理十一人前

— 西〇〇〇〇円 —

〈お品例〉

- ・生寿司・天ぷら・刺身・前菜
- ・焼き物・小鉢・酢の物・お通し
- ・水物・お椀・その他

※季節により料理内容が多少変更になる場合がございます。



お飲み物

冷酒

- ・くどき — 九圓五〇〇
- ・あそび — 九圓五〇〇
- ・大山 — 九圓五〇〇
- ・なまらき — 一〇圓五〇〇
- ・Sake — 一〇圓五〇〇

清酒

- ・小瓶山合 — 一〇圓五〇〇
- ・中二合 — 一〇圓五〇〇
- ・小瓶山合 — 一〇圓五〇〇
- ・中二合 — 九圓五〇〇
- ・とし桶 — 八圓五〇〇

焼酎

- ・酎ハイ — 一〇圓五〇〇
- ・酎ライム — 一〇圓五〇〇
- ・酎シモン — 一〇圓五〇〇
- ・ウーロンハイ — 一〇圓五〇〇

ウイスキーボトル

- ・オールド、G.O. — 一五、〇〇〇
- ・リザーブ、スーパーニッカ — 一〇、〇〇〇
- ・ロイヤル — 八、〇〇〇

焼酎ボトル

- ・まわやか — 一〇、〇〇〇
- ・S.S. — 一〇、〇〇〇
- ・ひや焼酎 — 一〇、〇〇〇

ビール

- ・大ピン — 一〇圓五〇〇
- ・ビッグル(大) — 八圓五〇〇
- ・ビッグル(中) — 八圓五〇〇
- ・ビッグル(小) — 八圓五〇〇

ジュース

- ・ウーロン茶 — 一〇圓五〇〇
- ・オレンジ — 一〇圓五〇〇
- ・グレープ — 一〇圓五〇〇
- ・オレンジ — 一〇圓五〇〇

※その他、指定の銘柄がございましたら、係りにお申し付け下さい。

2時間飲み放題 **ご宴会プラン**

不景気だからこそ、千葉寿司がお手伝いします！
美味しいものを食べて、不景気を吹き飛ばそう！

活気があり 会話も 食事も はずみ ます



2時間
お1人様

3,990円 税込

季節の料理 + **飲み放題 (2時間)** + **カラオケ (大部屋のみ)**

※ご注文は10名様より承ります。
※飲み放題は焼酎、酒、ビール、ウイスキー、ソフトドリンクに限ります。
生ビール、冷酒は含まれておりません。



年中無休 各種ご宴会等のご予約を承ります

 **千葉寿司**

鶴岡市山王町10-47 TEL0235-23-5637

フリーダイヤル **0120-345-005**

営業のご案内

月～土曜日 11:30～14:00
16:30～22:00
(ラストオーダー 21:30)

日・祝祭日 11:30～14:00
16:30～21:00
(ラストオーダー 20:30)





五感で旨い。

職人の威勢のいい声と心意気が宿る繊細な料理。
四季折々の移ろい感じる旬の素材。
味覚だけではない五感の全てで味わって欲しいのが、
千葉寿司自慢の料理です。

安くて美味しい お手頃価格なコース料理

ご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。可能な限り調整致します。
・女性が喜ぶ料理・品数多めの料理・量より質の料理・若者、年配向きの料理



千葉寿司のおもてなしコース 1. 1,575円^{税込}



千葉寿司のおもてなしコース 2. 1,890円^{税込}



千葉寿司のおもてなしコース 3. 2,100円^{税込}



千葉寿司のおもてなしコース 4. 2,625円^{税込}



お手頃な価格で、趣向を凝らした料理を心ゆくまでご堪能下さい。
昼と夜のメニューに、新しい料理が加わりました。



昼夜OK
カゴ
籠膳
1,155円^{税込}



夜限定
舞膳
1,995円^{税込}



年中無休 各種ご宴会等のご予約を承ります



鶴岡市山王町10-47 TEL0235-23-5637
フリーダイヤル 0120-345-005

営業のご案内

月-土曜日 11:30 ~ 14:00
16:30 ~ 22:00
(ラストオーダー 21:30)
日・祝祭日 11:30 ~ 14:00
16:30 ~ 21:00
(ラストオーダー 20:30)



昼も夜も召し上がれます。
 お手頃価格で、料理を楽しめます。

勤労定食

¥1,550



松定食

¥1,550



元氣丼

¥1,550



お好み膳

¥1,980



ネギトロ、生チラシ、イクラ丼
 の中から、一品お選び下さい。

ネギトロ

生チラシ

イクラ丼

出前いたします。

旬が満載の料理をゆつくりと味わう。

鶴膳

一、八九〇円

生寿司、お刺身、小鉢、お吸物、お通し、煮物、焼魚、お新香



お刺身セット

二、八三〇円

生寿司、お刺身、小鉢、お吸物、お通し、煮物、焼魚、茶碗蒸し、お新香、塩辛



天ぷらセット

二、八三〇円

生寿司、天ぷら、小鉢、お吸物、お通し、煮物、焼魚、茶碗蒸し、お新香、塩辛



出前いたします。

※季節、天候等により料理内容が、多少変更になる場合がございます。

はる か
春香

寿司御膳

¥1,575円

(孟宗汁付き)



ゆう か
夕夏

寿司御膳

¥1,575円

(カボチャアイス付き)



ふゆ か
冬香

寿司御膳

¥1,575円

(ずわい蟹と
タラの醤油漬け)
(タラ汁)



これは一度食べてほしい

あき な
秋菜

寿司御膳

¥1,575円

(芋煮汁付き)





かご
籠膳 1,155円(税込)

※少人数のお客様用です。(宴会ではご利用になれませんのでご了承下さい。)



千葉寿司

山形県鶴岡市山王町10-47
フリーダイヤル: 0120-345-005

