

◆◆◆◆◆ 大漁の寿司で、皆様の集まりに彩りをそえます ◆◆◆◆◆

特上生



4人前 ~ 5人前 **6,300円**

まぐろ・中トロ・ホタテ(大)・生エビ・数の子・ウニ・イクラ・お薦め・お薦め・お薦め・炙アワガニ・トロサーモン・鉄火

店長  
オススメ

上生



4人前 ~ 5人前 **5,500円**

まぐろ・中トロ・サーモン・穴子・甘エビ・石垣貝・紋甲イカ・お薦め・お薦め・つぶ貝・イクラ・ウニ・鉄火・カッパ

中生



5人前 **4,400円**

穴子・サーモン・イカ・お薦め・まぐろ・ムシエビ・石垣貝・イクラ・鉄火・カッパ・玉子

店長  
オススメ

上生



4人前 **4,400円**

穴子・サーモン・お薦め・お薦め・まぐろ・甘エビ・石垣貝・イクラ・鉄火・カッパ・玉子

中生



4人前 **3,400円**

穴子・サーモン・イカ・お薦め・まぐろ・ムシエビ・石垣貝・イクラ・カッパ・にぎり玉子

中生



1人前 **780円**

まぐろ・いか・サーモン・石垣貝・ムシエビ・にぎり玉子・お薦め・カッパ

助六



1人前 **430円**

カッパ・いなり・カンピョウ

上生



3人前 **3,400円**

穴子・サーモン・お薦め・お薦め・まぐろ・甘エビ・石垣貝・イクラ・鉄火・玉子

特上生



1人前 **1,800円**

大トロ・トロサーモン・生エビ・ウニ・イクラ・数の子・玉子・お薦め・お薦め・貝類(お薦め)

上生



1人前 **1,200円**

まぐろ・サーモン・石垣貝・甘エビ・穴子・イクラ・お薦め・お薦め・鉄火

お薦め品  
とは?

その季節の旬なネタや店長の厳選した特上のネタです。自信をもってお薦めします!

- 電話でご注文頂ければお待たせせずにお持ち帰り頂けます。
- 生物ですので出来るだけ早くお召し上がり下さい。
- 大皿や注文数が多い場合は多少お時間がかかります。
- 季節や水揚げの都合により、内容が変更する場合がございます。
- お昼 11:30~2:00 と夕方 5:00~8:00 は大変混み合いますのでお早めにご注文下さい。

※税抜き価格で表示しております。

# お持ち帰りメニュー

すし市場大漁は水産直営の回転寿司です。  
水揚げされたばかりの季節の魚介類を毎日  
豊富に取り揃え、魚選びのプロが責任を持って  
食材を選択しております。

お子様からご高齢者様まで、幅広く、お寿司を  
召し上がっていただく為に、安全・安心に  
励んでおります。大漁の鮮度の高いお寿司を  
ご堪能ください。



電話一本でご注文いただけます

回転すし  
すしの市場

**大漁**

TEL・FAX (0237)  
**52-3203**

※ご予約はお早めをお願いいたします。

至尾花沢  
至樋岡  
村山市役所  
至尾花沢  
至樋岡  
至尾花沢  
至樋岡

北水協同組合 丸魚権岡市場

P P