

お電話一本で旬の本格寿司をお届けいたします。

日本人の五感を満足させる贅沢な寿司ネタのみを使用いたしました。
極上のひと時をご家庭にお届けいたします。

極^{さわみ}
握り一人前

¥2,800

9貫
巻物 1/2本

本鮪大トロ、本鮪中トロ、生タラバ蟹、旬の白身魚、トロ裏巻、ウニ、イクラ、江戸前穴子、特上玉子、活赤貝



極^{さわみ}
ちらし一人前

¥2,800



厳選した定番の寿司ネタを匠の技術で
食卓に華やぎをお届けいたします。

匠^{たくみ}
握り一人前

¥2,000

8貫
巻物 1/2本

本鮪中トロ、本鮪赤身、旬の白身魚、甘海老、イカ、活帆立、イクラ、巻物、玉子



匠^{たくみ}
ちらし一人前

¥2,000



太巻き
三人前

こぼれ落ちそうな具沢山の太巻きです。

¥3,000

かんぴょう巻
鉄火巻
カップ巻
おしんこ巻
梅しそ巻
太巻



生寿司ネタをふんだんに
使ったバラちらし。
取り分けてお召し上がり
下さい。

吹き寄せ
ちらし
三人前

¥6,000



生太巻き
一人前

¥2,600

7種類のネタを
ダイナミックに巻いた
海鮮太巻きです



※ 価格は全て税別価格です。

「大乃寿司」自慢の盛り込み桶



伊勢^{いせ}握り 五人前
盛り合わせ

¥14,000

50貫
巻物3本

木船大トロ、木船中トロ、ポタン海老、生タラバ蟹、ウニ、イクラ、特上玉子、切り玉子、旬の白身魚二種、子持ち昆布、江戸前穴子、ヤリイカ、トロ裏巻、活赤貝、活帆立

厳選したネタをふんだんに盛り込んだ
こだわりの逸品。

飛鳥^{あすか}握り 五人前
盛り合わせ

¥10,000



46貫
巻物2本

木船中トロ、木船赤身、イカ、旬の白身魚二種、切り玉子、甘海老、帆立、旬の貝類、ゆで海老、玉子、巻物、トロ裏巻、イクラ、とびっこ、ウニ、サーモン、江戸前穴子

伊勢^{いせ}握り 三人前
盛り合わせ

¥8,400



25貫
巻物2本

木船大トロ、ポタン海老、生タラバ蟹、活赤貝、活帆立、旬の白身魚、木船中トロ、特上玉子、江戸前穴子、イクラ、ウニ、トロ裏巻、

飛鳥^{あすか}握り 三人前
盛り合わせ

¥6,000



26貫
巻物1本

木船中トロ、木船赤身、玉子、生サーモン、活帆立、江戸前穴子、ヤリイカ、甘海老、旬の白身魚、旬の壳物、イクラ、ウニ、ゆで海老、裏巻

五人前

霧島^{きりしま}
舟盛り 五人前

¥11,000

42貫
巻物2本

パーティーや
会合などお食事に最適!!

大乃寿司自慢の極上ネタを
贅沢に盛り合わせた高級舟盛り。

木船大トロ、木船中トロ、木船赤身、甘海老、旬の貝柱、特上玉子、玉子、切り玉子、旬の白身魚二種、生サーモン、ヤリイカ、帆立、イクラ、ウニ、とびっこ、江戸前穴子、巻物、トロ裏巻、ゆで海老

※ 価格は全て税別価格です。