

中とろ入  
いくら入

※写真は4人前です。

6 中とろといくらの海鮮盛り  
一人前 1,590円 (税込) (10貫)  
[2人前]3,180円・[3人前]4,770円  
[4人前]6,360円・[5人前]7,950円

7 あっぱれ寿司盛り  
一人前 1,390円 (税込) (10貫)  
[2人前]2,780円・[3人前]4,170円  
[4人前]5,560円・[5人前]6,950円

●中とろ●赤身●蒸しえび●とろサーモン●いか●ほまち●真鯛●生ほたて●玉子●いくら

●赤身●蒸しえび●とろサーモン●メさば●いか●ほまち●えんがわ●真鯛●玉子

本日のおかずにあと一品

53 《自家製濃厚醤油仕込》鶏の唐揚げ 690円

54 自家茹で下足の唐揚げ 590円

52 厚焼玉子焼 390円

56 茶碗蒸し 390円

21 鉄火丼 1,290円

24 海鮮丼 1,290円

23 いくら丼 1,390円

58 刺身盛り合わせ 1,800円

25 海鮮太巻 1,090円

60 まぐろ3貫盛 (赤身・中とろ・大とろ) 1,030円 → 990円

117 焼穴子3貫盛 990円 → 790円

22 大穴子一本握り 550円 (大満足)

名物穴子が入った寿司盛

大とろ入  
ぼたんえび入  
うに入  
いくら入

※写真は4人前です。

70 大穴子といくら盛り  
一人前 1,690円 (税込) (9貫)  
[2人前]3,380円・[3人前]5,070円  
[4人前]6,760円・[5人前]8,450円

3 職人のまごころ盛り  
一人前 1,990円 (税込) (10貫1本)  
[2人前]3,980円・[3人前]5,970円  
[4人前]7,960円・[5人前]9,950円

●赤身●いか●とろサーモン●うに●ほまち●数の子●大えび●いくら●穴子●玉子●鉄火

ちょっと贅沢したいあなたへ

板さんのおまかせ握り  
ちょっと贅沢したいあなたへ  
※写真は1人前です。

ごちそう尽くし  
贅沢ネタが盛りだくさん  
※写真は1人前です。

4 板さんのおまかせ握り  
一人前 2,890円 (税込) (10貫1本)  
[2人前]5,780円・[3人前]8,670円  
[4人前]11,560円・[5人前]14,450円

5 ごちそう尽くし  
一人前 3,090円 (税込) (12貫)  
[2人前]6,180円・[3人前]9,270円  
[4人前]12,360円・[5人前]15,450円

●大とろ●中とろ●すわいがに●自身●旬ネタ一貫●活ほたて●ぼたんえび●うなぎ●うに●数の子●大えび●サーモンいくらなど…

1貫から注文できる単品寿司 ★1貫の値段になります。

90円 ・玉子 ・姫ねぎ ・げそ ・げそたれ

190円 ・まぐろ赤身

200円 ・いか・メさば ・えんがわ ・大玉子 ・ほたるいか

260円 ・づけまぐろ ・炙りまぐろ ・甘えび ・活メほまち ・とろサーモン ・活メ真鯛 ・かにみそ ・炙りえんがわ

290円 ・かっぱ巻 ・玉子巻 ・炙りとろサーモン ・納豆細巻 ・納豆手巻

330円 ・ずわいがに ・数の子 ・焼うなぎ ・いくら ・ほたて貝柱 ・炙りほたて ・焼穴子 ・自家茹で大えび

390円 ・中とろ ・鉄火巻 ・炙り大えび

450円 ・大とろ ・ぼたんえび ・いくらとサーモン軍艦

490円 ・うに ・中とろ巻 ・ねぎとろ巻

550円 ・大穴子一本握り

お醤油は、初寿司特製の山川醸造製です。あなごのたれも、煮汁を煮詰めて作っております。その他、お米、すべての素材を厳選いたしております。  
※表示価格はすべて税込です。

ぎふ初寿司 金華橋店 ☎ 0120-8224-05

ぎふ初寿司 祖父江店 ☎ 0120-15-8224

※食品衛生には十分に気をつけております。生ものですので、お届け後はお早めにお召し上がり下さい。 ※季節により内容が変わることがありますのでご了承ください。 ※地球資源保護のため、紙容器となります。