SUSHITAKA

GW（ゴールデンウィーク）の集いに行楽にお持ち帰り寿司 &オードブル

特上にぎり

寿し貴一番人気!おすすめ

・本まぐろ大とろ　・かんぱち　・ひらめ
・サーモンとろ　・穴子　・生えび
・ほたて　・赤貝　・いくら　・うに

- 1人前（10貫）……1,900円（+税）
- 2人前（20貫）……3,800円（+税）
- 3人前（30貫）……5,700円（+税）
- 4人前（40貫）……7,600円（+税）
- 5人前（50貫）……9,500円（+税）

上にぎり

人気のネタを厳選して……

・本まぐろ中とろ　・サーモン　・かんぱち
・かれいえんがわ　・たい　・ねぎとろ
・大えび　・水いか　・つぶ貝　・いくら

- 1人前（10貫）……1,400円（+税）
- 2人前（20貫）……2,800円（+税）
- 3人前（30貫）……4,200円（+税）
- 4人前（40貫）……5,600円（+税）
- 5人前（50貫）……7,000円（+税）

並にぎり

寿し貴の美味しさをリーズナブルに

・本まぐろ赤身　・たい　・サーモン
・ねぎとろ　・つぶ貝　・カニサラダ
・えび　・いか　・たこ　・玉子

- 1人前（10貫）……900円（+税）
- 2人前（20貫）……1,800円（+税）
- 3人前（30貫）……2,700円（+税）
- 4人前（40貫）……3,600円（+税）
- 5人前（50貫）……4,500円（+税）

GW期間中お持ち帰り販売のご案内

4/29（祝）～5/7（日）の期間は、上記セットメニューのみの販売とさせていただきます。
お好みのお持ち帰りは販売いたしません。
ご了承ください。
混雑が予想されますのでお早目のご注文をお願いいたします。

オードブル

・果物　・焼物　・揚物　・旬の料理　・その他

- 4人前……4,000円（+税）

要予約 前日までにご予約ください。

◆ご注文方法

ご予約電話番号 ☎082-886-3338

下記の順番でご注文下さい

① お名前・お電話番号 をお知らせください。
② 品名・わさびのご指定・個数 をご注文ください。
③ お箸の本数 をお知らせください。
④ お引取り日時 をご指定ください。

- わさび抜きをご希望の場合は御注文時にお申し付けください。
- 店舗にてお申し込みの際は店内スタッフにGWお持ち帰りご注文の旨をお知らせください。
- 天候・仕入状況により、若干内容が変更になる場合がございます。
- 実際の容器は、写真のものとは異なります。

※価格は税抜き表示とさせて頂きます。御会計時に消費税がかかります。

回転寿司 寿し貴 SUSHITAKA

広島県安芸郡坂町平成ヶ浜三丁目2番11号 パルティ・フジ坂
[月～金]11:30～14:00/17:00～22:00 [土・日・祝]11:30～23:00
http://www.sushi-taka.jp　寿し貴　検索　17.4.17