

# 富寿ゝグループのこだわり

より美味しく召しあがっていただくために、  
素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。

## 富のだし醤油

塩分を抑え、口当たりがあつさりとしていて食が進みます。ダシがほのかに香る、すし飯に良く合う素材の味を引き立てます。

## 紫宝（秘伝醤油）

色・香・味の三拍子揃った富寿し秘伝の濃厚醤油。創業当初より長年にわたり使用しており、特に脂ののった旬の魚に適しております。

## 特製表醤油



## 特製寿し米のシヤリ

新潟の厳しい冬を超えた雪融け水と、寒暖差のある激しい気候が米の旨みを凝縮します。弊社ではその中から選りすぐった酢に合う米を追い求めテストを繰り返しております。



## 熟成米酢



米の旨みを追求したからこそ出来た弊社オリジナルの合わせ酢。配合を繰り返し生まれた酢は米とのバランスが良く米の旨みを引き立てます。

## 海苔



瀬戸内海・有明海産の中から香り・食感（歯切れ）の良い物を厳選し、年間契約しております。磯の香りが食欲をそそり、ネタの旨みを引き立てます。

## ガリ



栃木の漬け物屋に委託。足利市名草地区の清らかで豊富な地下水を使用し、原料の選別から味・食感についてもこだわり抜きました。寿しとのバランスを考え、仕上げております。



保存版

お届け寿し



高田駅前店 TEL 025-524-5181  
南本町店 TEL 025-524-6136  
直江津店 TEL 025-543-3795  
春日亭 TEL 025-525-8215

ご予算・人数に応じて調整いたしますので、お気軽にご相談ください。

本メニューの売価及び内容は予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。 2018.04





# 寿し

1人用桶にてご人数分に対応いたします。



特上寿し 3,300円



おまかせ寿し 2,500円



上寿し 1,900円



上ちらし 2,700円



ちらし 1,300円

- ◆ 伊達巻 1,200円
- ◆ 太巻 850円
- ◆ 鉄火巻 1,200円
- ◆ のり巻 450円

- ◆ 鉄火丼 2,100円
- ◆ 越後寿し丼 2,800円



富寿し 1,500円



中寿し 1,200円



寿し 900円



お子様寿し 850円



寿し盛込み 5,000円

◆2,000円、3,000円、4,000円ございます。

## サラダ

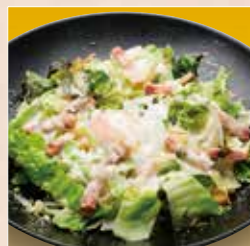


かに味噌サラダ 700円

※かに味噌サラダのみ夏季はお休みさせていただきます。



海鮮サラダ 800円



シーザーサラダ 600円



大根と水菜のサラダ 500円

中ちらし 2,000円

- ◆ かっぱ巻 450円
- ◆ 梅しそ巻 600円
- ◆ 納豆巻 600円
- ◆ いなり寿し 400円
- ◆ のりいなり 500円

## 刺身

- ◆ 特選刺身
  - 1~1.5人前 1,300円
  - 2~3人前 2,600円
- ◆ 板前おまかせ刺身
  - 2人前 2,800円
  - 3人前 4,200円
  - 4人前 5,600円

※数と人数が合わない場合がございます。



刺身盛り合わせ 5,000円



天ぷら盛り合わせ 1,000円

- ◆ えびフライ 1,200円
- ◆ かきフライ 800円
- ◆ 鶏の唐揚げ 700円
- ◆ もずく酢 450円
- ◆ 海鮮酢の物 600円
- ◆ 玉子つまみ 300円
- ◆ 茶碗蒸し 400円
- ◆ なめこ汁 300円
- ◆ お吸い物 350円

## 一品料理



## 御膳

寿し御膳 2,000円



ミニ会席 3,000円



## うなぎ

国産うなぎ(吸い物付) 2,200円

- ◆ 国産上うなぎ(吸い物付) 4,000円
- ◆ 国産うなぎ蒲焼 1,900円
- ◆ 国産上うなぎ蒲焼 3,700円

## お弁当

1,000円~2,500円まで  
ご用意しております。

※他、ご予算に応じて調製いたします。

## オードブル

3,000円~10,000円まで  
ご用意しております。



ファミリーセット  
3人前 6,000円より  
・シーザーサラダ・鶏の唐揚げ  
・えびフライ・かきフライ・茶碗蒸し  
・寿し・お椀・デザート

※写真は3人前です。

※ご宴会・お祝い・ご要などご予算に応じてご予約承ります。  
※入荷状況、又は季節により商品が異なる場合がございます。  
※表示価格はすべて消費税別金額です。