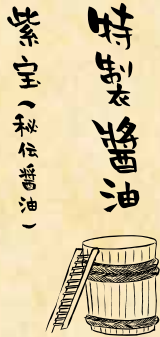


富寿しグループのこだわり

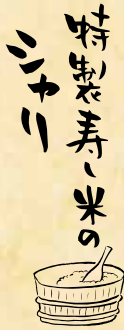
より美味しく召しあがっていただくために、素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。

旨みだし醤油
塩分を抑え、口当たりがあっさりとしていて食が進みます。ダシがほのかに香り、すし飯に良く合い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。



特製寿し米のシヤニ
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。



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、仕上げしております。

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。



ご予約・お問合せは下記店舗まで 電話でご来店のお時間をお知らせください。待たずにお持ち帰りできます。

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 新潟駅前店
〒950-0087
新潟市中央区東大通1-2-5
TEL 025-242-1212
FAX 025-242-1122 | 新潟万代店
〒950-0088
新潟市中央区万代1-3-1
万代シネモール7階
TEL 025-246-7878
FAX 025-246-7879 | 新潟南店
〒950-0150
新潟市江南区下早通柳田1-1-1
イオンモール新潟南1階
TEL 025-383-5650
FAX 025-383-1065 | 長岡駅前店
〒940-0062
長岡市大手通1-4-3
(アオーレ長岡となり)
TEL 0258-30-0888
FAX 0258-30-0889 |
|---|---|---|---|

おいさで結ぶ...



HP www.tomizushi.com



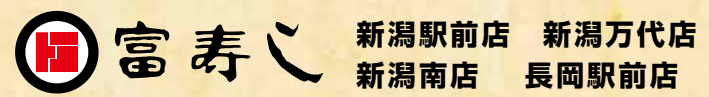
20.0424.CK



旬が活きる老舗の味

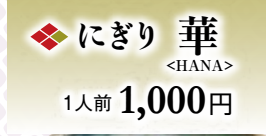


お持ち帰りメニュー



お持ち帰り寿司

各種 人数に合わせて盛り込みます。



お好みにぎり

- 70円 真いか いなり
- 100円 サーモン たらこ たこ いか納豆
- 150円 まぐろ はまち ほたて貝 むしえび
しめさば かれいえんがわ とろサーモン
ねぎとろ まぐろ納豆 玉子
- 200円 とろはまち つぶ貝 赤えび
- 250円 南蛮えび 穴子
- 300円 活ばい貝 子持ち昆布 いくら
- 350円 中とろ
- 450円 のどぐろ 穴子一本
- 550円 大とろ りに 活あわび

巻物

- 150円 かっぱ巻 納豆巻
お新巻 梅しそ巻 かんびょう巻
- 400円 ねぎとろ とろたく 穴きゅう 鉄火巻
- 950円 とろ鉄火

本日入荷の地魚等もありますのでお気軽にお尋ねください。

※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。 ※折代込みの金額です。
※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。
※店舗によって、取り扱いの無いメニューがございます。各店にお問合せください。

逸品メニュー

