

# お持ち帰り寿し

各種 人数に合わせて盛り込みます。



## お好みにぎり

- 70円 (税込 75円) 真いか いなり
- 100円 (税込108円) サーモン たらこ たこ いか納豆
- 150円 (税込162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 ねぎとろ とろサーモン まぐろ納豆 玉子
- 200円 (税込216円) とろはまち つぶ貝 赤えび
- 250円 (税込270円) 南蛮えび 穴子
- 300円 (税込324円) 活ばい貝 子持ち昆布 いくら
- 350円 (税込378円) 中とろ
- 450円 (税込486円) のどぐろ 穴子一本
- 550円 (税込594円) 大とろ うに 活あわび

## 巻物

- 150円 (税込162円) かっぱ巻 納豆巻 お新香巻 梅しそ巻 かんぴょう巻
- 400円 (税込432円) ねぎとろ とろたく 穴きゅう 鉄火巻
- 950円 (税込1,026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。  
 ※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



揚げ根菜の  
ゴマダレサラダ  
850円 (税込918円)

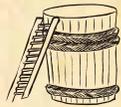


# 富寿しグループのこだわり

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。

**お寿司用**  
塩分を抑え、口当たりがあつさりとして食が進みます。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。

**秘伝醤油**  
色・香・味の三拍子揃った富寿し秘伝の濃厚醤油。特に脂ののった旬の魚に適しております。



**新潟県産 コシヒカリ**  
100%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求め最適なシヤリを提供します。



**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。配合を練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。寿司とのバランスを考え、仕上げております。



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](http://www.tomizushi.com)



スマホでアクセス!



21.0401.OK



旬が活きる老舗の味



お持ち帰りメニュー



新潟駅前店 新潟南店 長岡駅前店