



お盆は浜っ子のお寿司でわいわいの豪勢に!!
握りからオーードブルまでお得なセットでおもてなし

うまい寿司
水産問屋の回転寿司
浜っ子

お盆寿司祭

期間限定 8/11(土)祝~19(日)

お盆期間中はチラシ掲載商品のみの販売とさせていただきます。

テイクアウト
限定特典

八日市場店8/13(月)はテイクアウトのみの営業となります。

期間中8/11(土)祝~19(日)
テイクアウトをご注文の
お客様、本チラシご持参で
次回、お店・テイクアウトで使える

はまふく 「浜福」セット

前日までのご予約と
させていただきます。

1日限定
30セット

ズバリ
1,000円引き

15,000円 (税抜)

- 豪華感動盛り 通常税抜価格
- 田舎巻き ~~16,000円~~ →
- 納涼オーードブル

500円
お食事券
プレゼント

本まぐろ大とろ
良質な脂がたっぷり乗った
本まぐろ大とろ。濃厚でいて、
舌の上でとろける程やわらか!

まぐろ
浜っ子が厳選して仕入れた自慢の
まぐろ赤身。まぐろならではの旨みの
詰まった赤身をご堪能ください。

真鯛
スッキリと淡白な味わいが
売りの白身の王様。
きゅっと締まった身の食感
をお楽しみください。

ほたて
生でも美味しく
ほたて貝柱。醤油を少しだけ
付けてあげると、その甘みが
より一層引き立ちます。

数の子
ふちふち食感がクセになる
数の子。プロの職人の
手仕事で程よい塩加減に
仕上がりました。

赤えび
天然の赤えびはプリッと身が
しまっていて、上品な甘みが
味わえます。

かんばち
今が旬で独特のサクとした
歯ごたえと、脂の甘み・旨み
が人気の高級魚。

いくら
浜っ子のいくらは大粒で
ふちふちとした食感がツマミ!
大人にもお子様にも
大人気一品です。

大えび
自家製塩茹での大えびは、
身が大きくて食べ応え抜群!
かめばかめばほど海の旨みが
広がります。

うなぎ
夏といえはやっぱりうなぎ!
特製ダレの甘みと
うなぎの旨みが絶妙!



お子様にも
大人気!!

田舎巻き
1,500円 (税抜)

豪華感動盛り

10,000円 (税抜)

- 本まぐろ大とろ ●まぐろ赤身 ●真鯛 ●ほたて
- かんばち ●大えび ●数の子 ●いくら
- うなぎ ●赤えび



納涼オーードブル

4,500円 (税抜)

オーードブルは
前日までのご予約と
させていただきます。

握りAセット

●豪華感動盛り ●田舎巻き
通常税抜価格 ~~11,500円~~
500円引き **11,000円 (税抜)**

握りBセット

●豪華感動盛り ●納涼オーードブル
通常税抜価格 ~~14,500円~~
500円引き **14,000円 (税抜)**

巻物・納涼オーードブル2点セット

●田舎巻き ●納涼オーードブル
通常税抜価格 ~~6,000円~~
500円引き **5,500円 (税抜)**