

お盆は浜っ子のお寿司でわいわい豪勢に!!
握りからオ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 8/8(土)~16(日)

お盆期間中のテイクアウトは、チラシ掲載商品のみの販売とさせていただきます。

はまふく
「浜福」セット

- 豪華感動盛り
- 田舎巻き
- 納涼オードブル

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

1,500円引き
(税込1,620円)

通常税抜価格 ~~20,500円~~ → **19,000円**
(税込22,140円)

19,000円
(税込20,520円)

テイクアウト

限定特典 **5,000円**以上の商品ご注文の方

期間中8/8(土)~16(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

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、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堪能ください。

真鯛
スリッと淡白な味わいが爽やかな真鯛の玉子。まぐろと並ぶお盆の定番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、その旨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。

かんぱち
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っくらとした食感がマイ! 大人にもお子様にも大人気の一品です。

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! かめばかめほど海老の旨みが広がります。

うなぎ
夏といえばやっぱりうなぎ! 特製タレの甘みとうなぎの旨みが絶妙!

豪華感動盛り

12,500円
(税込13,500円)

豪華ネタ 50貫

握りAセット

- 豪華感動盛り
- 田舎巻き

通常税抜価格 ~~15,000円~~ → **14,500円**
(税込16,200円)

500円引き

握りBセット

- 豪華感動盛り
- 納涼オードブル

前日までのご予約とさせていただきます。

通常税抜価格 ~~18,000円~~ → **17,500円**
(税込19,440円)

500円引き

オードブルは前日までのご予約とさせていただきます。

5,500円
(税込5,940円)

巻物・納涼オードブル2点セット

- 田舎巻き
- 納涼オードブル

前日までのご予約とさせていただきます。

通常税抜価格 ~~8,000円~~ → **7,500円**
(税込8,400円)

500円引き

お盆のお集まりに!! **浜っ子**

自慢のお寿司でお出迎え!

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。

浜っ子 持ち帰り 検索

詳しくは検索!

※写真は4人前です。

おもてなし極

13,120円
(税込14,169円)

4人前 40貫

※写真は4人前です。

お手頃充実贅沢盛り
家族団らん盛り

6,720円
(税込7,257円)

4人前 40貫

※写真は4人前です。

味自慢。究極の逸品

※写真は4人前です。

なごやか

7,920円
(税込8,553円)

4人前 40貫

※写真は5人前です。

まぐろ尽くし

9,120円
(税込9,849円)

4人前 40貫

※写真は4人前です。

豪華感動盛り

12,500円
(税込13,500円)

5人前 50貫

※写真は4人前です。

お盆のご予約はお早めに!

昨年もおかげさまでたくさんの方々にお寿司のご注文をいただきました。今年も多くのご予約で大変混み合うことが予想されます。お日にち、ご注文内容がお決まりになりましたら、なるべく早めにご予約いただくことをオススメいたします。より多くのお客様に、より美味しいお寿司を提供できるよう、浜っ子はお盆をはりきって営業してまいります。どうぞ宜しくお願いいたします。

八日市場店

匝瑳市八日市場イの726-1

【営業時間】AM11:00~PM9:00

●8/13(木)~15(土)の3日間
店内飲食 12:00~14:30 / 17:30~21:00
テイクアウト 11:00~20:30
の営業となります。

0479-79-1001

佐原東店(パルナ店)

茨城県稲敷市西代1495

【営業時間】AM11:00~PM8:00
土日祝 AM10:30開店

●8/13(木) 12時~通常営業となります。
●8/14(金) テイクアウトのみの営業となります。
●8/15(土) 通常営業となります。

0299-80-5765

通販サイトヤマニの台所

市場直送の美味しさをご家庭へ

九十九里浜をはじめとした千葉のおいしい魚を気軽に家庭で楽しんでもいい。そんな想いでヤマニの台所は生まれました。大正時代から魚の仕事をしている私たちが市場で見極め、直接買い付けた魚を使い、魚の“おいしさ”を知り尽くした職人がつくっています。おいしさそのまま急速冷凍、できたての“港レストラン”の味を皆様の“うち”にお届けします。

おすすめ 漬けわし 具

Search ヤマニの台所

ヤマニの台所 KITCHEN

ヤマニ水産株式会社 ヤマニの台所
〒289-3184 千葉県匝瑳市柁田7920
TEL 0479-67-5156
https://yamani-suisan.jp/

●土・日・祝日などは大変混み合いますので、お時間をご指定の場合、あらかじめお電話でご予約ください。

●平日午前中のご注文もお気軽にご相談ください。

※食品衛生には十分に気を付けております。※生ものですので、お届け後はお早めにお召し上がりください。※季節により内容が変わることがありますのでご了承ください。

※仕入れの状況によって内容が変わることがありますのでご了承ください。※地球資源保護のため、紙容器となります。