

浜っ子
お持ち帰り
寿司

お盆は浜っ子のお寿司でわいわい豪華に!!
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 8/6(土)~16(火)

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。

テイクアウト
限定特典 5,000円(税込5,400円)以上の商品ご注文の方
 期間中8/6(土)~16(火) 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!

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
 炙り **1,000円** 引き (税込1,080円)
15,000円 (税込16,200円)
 ●豪華感動盛り 通常税抜価格
 ●田舎巻き ~~16,000円~~
 ●納涼オードブル (税込17,280円)

本まぐろ大とろ
 良質な脂がたっぷりのまぐろ大とろ。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。きゅんと締まった身の食感をお楽しみください。

ほたて
 生でも炙ってもおいしいほたて貝柱。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
 ふちふち食感がウセになる数の子。プロの職人の手仕事で程よい増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
 今が旬の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っとした食感がウマイ! 大人にもお子様にも大人気のお品です。

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! かめばかむほど海老の旨みが広がります。

うなぎ
 夏といえはやっぱりうなぎ! 特製タ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 (税込1,620円)

豪華感動盛り
10,000円 (税込10,800円)
 5人前 50貫
 ●本まぐろ大とろ ●まぐろ赤身
 ●真鯛 ●ほたて ●かんぱち ●大えび
 ●数の子 ●いくら ●うなぎ ●赤えび

納涼オードブル
4,500円 (税込4,860円)
 オ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~~ (税込12,420円)
 500円(税込540円) 引き
11,000円 (税込11,880円)

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 ~~14,500円~~ (税込15,660円)
 500円(税込540円) 引き
14,000円 (税込15,120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 ~~6,000円~~ (税込6,480円)
 500円(税込540円) 引き
5,500円 (税込5,940円)