

お持ち帰り寿司

浜っ子

# 年末年始

うまい寿司  
水産問屋の回転寿司  
浜っ子

期間限定 12/21(火)~1/5(水)

## 予約受付開始!!

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。

本年もありがとうございました。2022年も、どうぞ宜しくお願いいたします。

はまふく

前日までのご予約とさせていただきます。

## 「浜福」セット

1日限定  
30セット

ズバリ

1,000円引き  
(税込1,080円)

- 豪華感動盛り
- 田舎巻き
- 新春オードブル

通常税抜価格  
~~16,000円~~ →  
(税込17,280円)

# 15,000円

(税込16,200円)

### テイクアウト 限定特典

期間中5,000円(税込5,400円)  
以上のテイクアウト商品  
ご注文のお客様に  
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

田舎巻き

# 1,500円

(税込1,620円)



**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真鯛。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**  
おちつき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・旨みが入った高級魚。

**いくら**  
浜っ子のいくらは大粒でぶちっとした食感がウマイ! 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! かめばかむほど海老の旨みが広がります。

**うなぎ**  
特製ダレの甘みとうなぎの旨みが絶妙!



新春オードブル

# 4,500円

(税込4,860円)

## 豪華感動盛り

# 10,000円

(税込10,800円)

- 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

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円引き**  

# 11,000円

(税込11,880円)

### 握りBセット

- 豪華感動盛り ●新春オードブル

通常税抜価格 ~~14,500円~~ (税込15,660円) **500円引き**  

# 14,000円

(税込15,120円)

### 巻物・新春オードブル2点セット

- 田舎巻き ●新春オードブル

通常税抜価格 ~~6,000円~~ (税込6,480円) **500円引き**  

# 5,500円

(税込5,940円)