

1皿(2貫) 240円

ビンチョウマグロ

まぐろ

ご注文方法

お好みの商品の数量・お名前・電話番号をご記入のうえ、 FAXにて送信してください。

折り返しこちらから確認のお電話をさせていただきます。

1皿(2貫) 120円	さび 入り	さび 抜き
生ハム		
生げそ		
ウインナー		
玉子		
いなり寿司		
コーン		
いかオクラ		
シーチキン		
かに風サラダ		
手巻シーチキン		
手巻納豆		
手巻梅しそ		
納豆		
新香巻		
かっぱ巻		
かんぴょう巻		
120円皿 合計		

1皿(2貫) 180円	さび 入り	さび 抜き
揚げ茄子握り		
ヤリイカ		
えび		
わさび茄子		
バッテラ		
手巻海老マヨ		
ほっき貝サラダ		
ぷちぷり海老サラダ		
		,
180円皿 合計		

生サーモン		
はまち		
たこ		
紋甲イカ		
平目(1貫)		
とろしめ鯖		
オニオンサーモン		
海老アボカドサラダ		
生ハムアボカドサラダ		
いかカルパッチョ		
生ハムカルパッチョ		
真つぶ貝		
手巻ねぎとろ 炙りビンチョウマグロ		
とび子		
ねぎとろ		
サラダ巻		
エビフライ巻		
泪巻		
海老マヨ細巻		
240円皿 合計		
1皿(2貫) 480円	さび 入り	さび 抜き
本鮪大とろ(1貫)		
赤海老と海老味噌炙り		
活あわび(1貫)		
北海道産生ほたて		
北海道産炙りほたて		
本鮪鉄火泪巻		
うな胡巻		
大つぶ貝		
上鉄火		
480円皿 合計		

ととぎん F A X 注文表 TEL・FAX (06) 6923-1110 [ごま文目]

	こ注又ロ	Я □
フ リ ガ ナ 	ご希望 お渡し日	月 日
お名前	ご希望 時間	時 分頃
お電話番号	時間	阿 万嗅

1皿(2貫) 300円	さび 入り	さび 抜き	11
鯛			本
鯛の梅ポン酢			赤
生たこ			北
大えび			
本鮪中とろ(1貫)			大
生とろサーモン			さ
本ずわい蟹(1貫)			大さ本
えんがわ (カレスガレイ)			特
アオリイカ			炙
はまちずり			炙
いくら			大
山かけまぐろ			か
鮪カルパッチョ			太か
鮭カルパッチョ			か
炙りチーズサーモン			穴
炙りトロサーモン			生
炙り煮穴子			
平目えんがわ(1貫)			
鮭アボカドサラダ			
えび味噌			
鮪アボカド			
山芋梅巻			
鉄火巻			
しめ鯖梅巻			盛
牛カルビ握り			海
海老のこぼれ軍艦			月
			彩
			大
			華
			響
			吟

300円皿 合計

1皿(2貫) 380円	さび 入り	さび 抜き
本鮪赤身		
赤えび		
北海甘えび		
トロサーモンいくら添え		
大とろサーモン		
さざえ(1貫)		
本数の子		
特選 炙りうなぎ		
炙りステーキ (ポン酢)		
炙りステーキ (塩)		
大海老チーズ		
かにみそ		
太巻(4貫)		
かに身の山盛り		
穴胡巻		
生うに(1貫)		
380円皿 合計		
盛り合わせメニュー	さび 入り	さび 抜き

90013E HH		
盛り合わせメニュー	さび 入り	びき 抜き
海		
月		
彩		
大海		
華月		
響音		
吟		
絢爛		
盛り合わせメニュー 合計		

1皿(2貫) 580円	さび 入り	さび 抜き
特大穴子(1貫)		
とろ鉄火		
本鮪中とろ		
本ずわい蟹		
580円皿 合計		

特撰にる	ぎり	さび 入り	さび 抜き
サーモン三昧	480円	,,,	
イカ三昧	380円		
アボカド三昧	380円		
カルパッチョ三昧	380円		
まぐろ三昧	480円		
カニ三昧	580円		
炙り三昧	580円		
本鮪づくし	990円		
まぐろ5貫握り	1, 190円		
北海の恵	1, 290円		
特撰にぎり	合計		

サイ	ドメニュ	_
鶏唐揚げ	380円	
たこ唐揚げ	380円	
枝豆	300円	
フライドポテト	300円	
ごぼう唐揚げ	380円	
サイドメニュ	. 一 合計	
主子师	抜け今て鉛:	は価枚です