

勝丸寿司

仕出し・寿司



※仕入れ・配達の手配の都合上なるべくお早めのご予約お願い致します
 ※仕入れ価格の急騰により記載価格の変更がある場合がございますので、
 ご不明な点はお電話やメールでお問い合わせいただくか
 ホームページでご確認くださいませ

2名様から10名様まで慶事・法要他お集まりのお座敷ご宴会も承ります。

鯛姿造りとお寿司盛り合わせ

※姿造りを姿焼きに変更できます。

10,000円~



お造り盛り合わせ

(ご予算に応じて)

※お写真のお造り盛り合わせ一例は、
 生本マグロの大トロ、中トロ、赤身マグロ、木箱ウニ他入で20,000円~
 ※仕入れ状況により変動あり



箱膳各種 3,300円~

(ご予算に応じて)

お造り、天麩羅、焼き物、酢の物、煮物 (パック容器もごさいます)
 お寿司、フルーツ等 7~11品
 ※季節により内容は変わります。



保存版

電話番号 072-271-9595

紙面掲載以外の商品や
 お料理・お寿司、仕込みの写真や動画を



でご覧いただけます。※随時更新
 詳しくは勝丸寿司のホームページへ!

勝丸寿司 検索

お祝いの席に

慶事・法事のお料理、ご予算に応じてお受け賜ります。



お祝い初め (タコ足ありの一例)

4,000円~



お祝い初め (タコ足なしの一例)

4,150円~



お子様セット [若]

1,780円~



お子様セット [姉]

1,380円~

お子様セットのお寿司、
 若・姉ともに変更できます。

ハッピーセット 8,800円~

連子鯛塩焼き、お造り盛り合わせ、ちらし寿司
 お赤飯、手巻き寿司6本、揚げ物



オードブル 3,300円~

(ご予算に応じて)
 ※お写真のオードブルは11,000円~
 仕入れ状況により変動あり



鯛塩焼

約1.0kg 3,300円~



鯛姿造り

約1.0kg 3,300円~

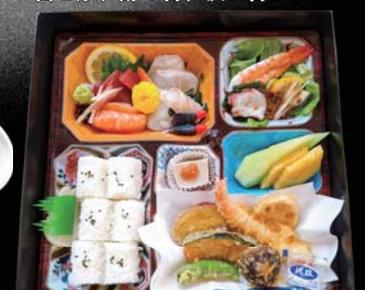


勝丸御膳 3,680円~

お造り (5種盛)、お寿司 (握り3貫・細巻3貫)、
 天麩羅 (6種盛)、酢の物、付き出し、茶碗蒸し、吸い物、フルーツ



パック容器入り勝丸御膳



パック容器入り和定食

和定食 2,580円

お造り (5種盛)
 天麩羅 (6種盛)
 白ご飯、酢の物、吸い物

※商品はすべて税込価格となっております。※お料理、お寿司、ウナギや一品等（一部を除き）テイクアウト可能です。



桃山 7,200円
握り5貫を3種・生うに・本イクラ・上巻
海老押し・中巻3種・いなり5個



平安 6,500円
握り5貫を6種・上巻の裏巻
大葉入りの鉄火巻き2本



室町 3,300円
うなぎ押し3貫・海老押し3貫・鉄火巻・胡瓜巻
しんこ巻・しそ巻・ウナギゅう巻・サラダ巻



にぎり 5人前 6,000円
にぎり45貫 にぎり1人前1,200円 にぎり1人半1,700円



上にぎり 吸い物付 2,200円~4,400円
ご予算に合わせて。



上盛合せ 吸い物付 1人前 1,780円 1人半 2,300円



北海ちらし 2,800円 生うに、本イクラ使用・吸い物生うに、本イクラ使用・吸い物
上ちらし 2,300円 ちらし1人半1,550円もございます
ちらし (M/M) 1,000円 ※他ウナギちらし/エビちらし/アナゴちらしもございます (お値段は各種とも1,000円)
サーモンちらし 1,780円 本イクラ使用
マグロちらし 1,780円 生マグロ使用



寿司オードブル ご予算に応じて ※お召し上がり的人数・ご予算に応じて ※3日以上前に要予約



寿司ケーキ ※ご予算に応じて好きなネタでトッピング ※3日以上前に要予約



炙り鯖の棒寿司 1,100円



海鮮特上巻 2,500円



ショートサイズ(直径約9cm~10cm) 2,000円~ ※お写真のショートサイズ一例は3,000円~



ラージサイズ(直径約15cm~20cm) 5,000円~ ※お写真のラージサイズ一例は6,000円

勝丸寿司自慢のうなぎをぜひご賞味下さい!



国産うなぎ使用

自家焼きうなぎ

【鰻1本4,000円】肝焼き、自家製タレ付

※産地照明証はホームページに記載
※仕入れた鰻のサイズによりお値段に若干の変更がある場合がございます
※当店の鰻は国産で食べ応えのある特大サイズです。
・活け生の状態で400g~
・焼き上げの状態で250g~300gオーバー
※テイクアウトやデリバリーは「木折り箱入り」で肝焼き、自家製タレ付でご提供



【上鰻重4,300円】鰻一匹・肝吸付



【鰻重2,500円】鰻半身・肝吸付

巻きもの・押し寿司

- 特上太巻き 2,800円
国産自家焼きウナギやエビ他を厚焼き玉子で巻きました
※前日までに要予約
- 海鮮特上巻 2,500円
マグロ・イカ・エビ・数の子・サーモン他入り
※前日までに要予約
- 上巻 (8貫) 1,200円
- ネギトロ巻 (6貫) 1,600円
- 穴きゅう巻 (6貫) 750円
- エビフライサラダ巻 (6貫) 650円
- サーモンサラダ巻 (6貫) 650円
- マグロサラダ巻 650円
- イカきゅう巻 (6貫) 600円
- ウナきゅう巻 (6貫) 600円
- エビサラダ巻 (6貫) 600円
- シーチキンサラダ巻 (6貫) 600円
- 鉄火巻 (6貫) 600円
- 玉子巻 (6貫) 350円
- 納豆巻 (6貫) 350円
- サラダ巻 (6貫) 350円
- きゅうり巻 (6貫) 300円
- しんこ巻 (6貫) 300円
- ちそ巻 (6貫) 300円
- 上ウナギの箱寿司 (8貫) 4,300円
※うなぎ一匹分使用
- 炙りアナゴの箱寿司 (8貫) 1,500円
※穴子二匹分使用
- 炙り鯖の棒寿司 1,100円
- アナゴ押し (6貫) 900円
- エビ押し (6貫) 850円
- ウナギ押し (6貫) 850円
- 大阪寿司セット 1,250円
巻き寿司1/2・うなぎ押し・えび押し各1/2・いなり2ヶ
- 伊達巻 (1本12貫) 1,300円
- 伊達巻 (1ヶ) ※3ヶ以上から 130円
- いなり (1ヶ) 80円

その他色々ございます。

一品もの

- 天麩羅盛合せ (エビ2匹が入った10種盛り) 1,050円
- 鯛あら炊き 550円
- 海鮮サラダ 800円
- だし巻き 600円
- う巻き 900円
- 自家製茶碗蒸し 700円
- パック入り自家製茶碗蒸し 350円
- 赤出汁 300円
- 吸い物 250円

※その他一品もございます。

※デリバリー/テイクアウトともに再度のご訪問がないよう非回収容器でのお渡しを基本としております



営業時間11:30~ 水曜休み
(水曜が祝日に当たる場合は営業していただくこともございます)

※配達地域によりましては17:00ラストデリバリーとさせていただきます。
※曜日・時間帯によりましては大変混み合う場合がございますので、お早めのご予約・ご注文をお願い致します。
※苦手のネタがございましたら、ご注文の際にお申し付け下さい。
※テイクアウト/イトインにつきましては当店HP店舗案内をご覧くださいませ。