

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

販売期間 **12/21(土)~1/5(日)** 予約受付開始!!
12/30(月)~1/3(金)はチラシ掲載商品のみの販売となります。

本年もありがとうございました。2025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 ~~18,000円~~ → **17,000円** (税込19,440円)

17,000円 (税込18,360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**

豪華感動盛り **5人前 50貫** **11,000円** (税込11,880円)

- 本まぐろ大とろ ●まぐろ赤身 ●真鯛 ●ほたて ●かんばち ●大えび ●数の子 ●いくら ●うなぎ ●赤えび

田舎巻き **2,000円** (税込2,160円)

新春オードブル **5,000円** (税込5,400円)

握りAセット ●豪華感動盛り ●田舎巻き
通常税抜価格 ~~13,000円~~ → **12,500円** (税込13,500円)

握りBセット ●豪華感動盛り ●新春オードブル 前日までのご予約とさせていただきます。
通常税抜価格 ~~16,000円~~ → **15,500円** (税込16,740円)

巻物・新春オードブルCセット ●田舎巻き ●新春オードブル 前日までのご予約とさせていただきます。
通常税抜価格 ~~7,000円~~ → **6,500円** (税込7,020円)

年末年始のお集まりに 浜っ子 自慢のお寿司をどうぞ

おもてなし華 **4人前 40貫** **13,120円** (税込14,169円)

●本まぐろ大とろ ●金目鯛 ●かんばち ●本まぐろ中とろ ●数の子 ●いくら ●自家製大えび ●活赤貝 ●ほたんえび ●うなぎ

おもてなし極 **4人前 40貫** **11,920円** (税込12,873円)

●本まぐろ大とろ ●真鯛 ●かんばち ●本まぐろ赤身 ●うに ●いくら ●とり貝 ●数の子 ●大えび ●煮穴子

旬鮮盛り **4人前 40貫** **7,120円** (税込7,689円)

●本まぐろ中とろ ●いか ●かんばち ●まぐろ ●いくら ●ねぎとろ軍艦 ●サーモン ●ほたて ●厚焼き玉子 ●赤えび

中とろいくらの海鮮盛り **4人前 40貫** **6,720円** (税込7,257円)

●本まぐろ中とろ ●えんがわ ●いか ●サーモン ●まぐろ ●かんばち ●数の子 ●大えび ●炙り中とろ ●甘えび ●たまご ●あじ

まぐろ尽くし **4人前 40貫** **7,920円** (税込8,553円)

●本まぐろ中とろ ●まぐろ ●まぐろ ●真鯛 ●いくら ●ねぎとろ軍艦 ●つぶ貝 ●サーモン ●大えび ●炙り中とろ

豪華ネタ 50貫 **5人前 50貫** **12,500円** (税込13,500円)

旬鮮盛り **4人前 40貫** **7,120円** (税込7,689円)

中とろいくらの海鮮盛り **4人前 40貫** **6,720円** (税込7,257円)

年末年始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、浜っ子は年末年始も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

年末年始 営業時間	12/31(火)	1/1(水・祝)	1/2(木)	1/3(金)
午後7時閉店	テイクアウトのみ 午後7時閉店	テイクアウトのみ 午後7時閉店	12時から 通常営業	

☎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

1/1(水・祝)・1/2(木)は
テイクアウトのみの営業となります。

☎0299-80-5765

通販サイト ヤマニの台所 おうちで港レストラン

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。そんな思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"を知り尽くした職人がついています。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"おうち"にお届けします。

おすすめ 金目鯛のしゃぶしゃぶ

ヤマニ水産株式会社 ヤマニの台所
〒289-3184 千葉県匝瑳市稲田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つけております。※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。