

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 8/10(土)~18(日)

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。

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 **1,000円引き** (税込1,080円)

- 豪華感動盛り 通常税抜価格
- 田舎巻き 18,000円
- 納涼オードブル (税込19,440円)

**17,000円** (税込18,360円)

テイクアウト

限定特典 5,000円以上の商品ご注文の方

期間中8/10(土)~18(日) 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!

**豪華感動盛り**

本まぐろ大とろ 真鯛 スキリと淡白な味わいが売りの白身の主将。きゅんきゅんとした身の食感を是非お試しください。

かんばち 今が旬の新鮮なサケと似た食感と、旨みの甘み・旨み・人気の高級魚。

いくら 浜っ子のいぐらは大粒でふちとした食感がツマイ、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! かんばちほど旨みの旨みが広がります。

うなぎ 夏といえはやっぱりうなぎ! 特製ダレの旨みとうなぎの旨みが絶妙!

お子様にも大人気!!

田舎巻き **2,000円** (税込2,160円)

納涼オードブル **5,000円** (税込5,400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。

豪華ネタ **50貫** 5人前 50貫

**11,000円** (税込11,880円)

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

握りAセット 通常税抜価格 13,000円 (税込14,040円) **500円引き** **12,500円** (税込13,500円)

握りBセット 通常税抜価格 16,000円 (税込17,280円) **500円引き** **15,500円** (税込16,740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 7,000円 (税込7,560円) **500円引き** **6,500円** (税込7,020円)

お盆のお集まりに!! **浜っ子** 自慢のお寿司でお出迎え!

お盆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。

浜っ子 持ち帰り 検索 詳しくは検索!

※写真は4人前です。

**味自慢。究極の逸品**

4人前 40貫 **おもてなし極** **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

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

- 本まぐろ中とろ ●いか
- かんばち ●まぐろ赤身
- サーモン ●甘えび
- いくら ●えんがわ
- べさば ●あじ

お手頃充実贅沢盛り 家族団らん盛り 4人前 40貫 **6,320円** (税込6,825円)

- まぐろ赤身 ●いか ●かんばち ●寿司えび ●玉子
- ねぎとろ軍艦 ●サーモン ●つぶ貝 ●煮穴子 ●べさば

旬と鮮度が自慢の定番 **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 ●まぐろ赤身 ●いくら
- ねぎとろ軍艦 ●サーモン ●ほたて ●厚焼き玉子 ●赤えび

まぐろ尽くし 寿司といえばまぐろ! まぐろ好きの方はコレ! 4人前 40貫 **7,920円** (税込8,553円)

- 本まぐろ中とろ ●まぐろ赤身 ●まぐろ赤身
- 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

お盆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、浜っ子はお盆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

**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

※8/13(火)~15(木)はテイクアウトのみの営業となります。

**0479-79-1001** **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美味しい魚を気軽に家庭で楽しんでもいい。そんな想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「おいしい」を知り尽くした職人がつづけています。おしほさま急凍冷凍、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 漁師飯3種 九十九里

ヤマニ水産株式会社 ヤマニの台所 〒289-3184 千葉県匝瑳市栢田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。