



大晦日  
特選

# 舟司



※写真は「葵」(漁の状態により内容が多少変わることもございます。)

ご夫婦やご家族、  
人の集う年越しは  
やっぱり八千代のお寿司。

それぞれ数に限りがございます。  
どうぞお早めにお申込みください。

◆ご予約期間 **12月26日(木)まで**

お好みでのご注文も承ります。

### 【握り寿司】一人前九カマ

- 葵 ..... 五、四〇〇円
- 牡丹 ..... 四、三二〇円
- 椿 ..... 三、二四〇円
- 桔梗 ..... 二、一六〇円

### 【押し寿司】一本(八切)

- 穴子 ..... 一、九四四円
- 真さば ..... 一、六二〇円

### 【棒寿司】一本(八切)

- 真さば棒寿司 ..... 三、〇二四円



### 【太巻寿司】一本(八切)

- 海鮮巻 ..... 三、七八〇円
- 穴子太巻 ..... 一、七二八円
- 太巻 ..... 一、一八八円

### 【いなり寿司】一個

- いなり寿司 ..... 一三〇円

### 【生ちらし】一人前

- 海鮮ちららし ..... 三、七八〇円
- 松ちらし ..... 五、四〇〇円
- 竹ちらし ..... 四、三二〇円
- 梅ちらし ..... 三、二四〇円
- 桃ちらし ..... 二、一六〇円



※写真は「竹」  
(漁の状態により内容が  
多少変わることもございます。)

お引渡しは八千代本店 1階にて、  
大晦日12月31日(火)の午前10時より午後5時までとなります。  
年内は27日まで通常営業いたします。新年は4日より営業いたします。  
※手巻き寿司、真さは棒寿司を除く、寿司メニューには容器代が別途かかります。  
※表示価格はすべて消費税(8%)が含まれております。

### 【巻き寿司】すだれ細巻き一本

- 本鮪 ところ鉄火巻 ..... 一、六二〇円
- 大とろ ところたく巻 ..... 一、二九六円
- ねぎとろ巻 ..... 一、二九六円
- 中とろ 中とろ鉄火巻 ..... 一、二九六円
- 赤身 鉄火巻 ..... 五、四〇〇円
- さーもん巻 ..... 七、五六六円
- 穴きゅう巻 ..... 七、五六六円
- さばがり巻 ..... 四、八六六円
- 梅しそ巻・納豆巻・新香巻・  
山ごぼり巻・かつば巻・かんぴょう巻  
各 ..... 三、二四四円



# 手巻き寿司

至高の手巻き寿司 限定50個

三人前 一六、二〇〇円

- 本鮪大とろ
- 本鮪中とろ
- 本鮪赤身
- 蝦夷鮑
- 数の子
- 毛蟹
- 蝦夷ばふん雲丹
- 八千代特製いくら醤油漬け

手巻き寿司用に仕込んだ寿司飯を  
ひと巻分ずつ笹で仕切りました。  
香ばしい最高級の海苔に  
笹薫るシャリを広げ  
厳選された極上のネタを巻く。  
八千代本店ならではの  
手巻き寿司をご家庭の食卓で  
大切なご家族とお楽しみください。

### 手巻き寿司 限定50個

三人前 七、五六〇円

- 本鮪赤身
- さーもん
- 甘海老
- とびっ子
- ずわい蟹
- 真さば
- いくら
- 干瓢



※写真はイメージです(漁の状態により内容が多少変わることもございます。)