

今一番のおいしさ
お届けします。



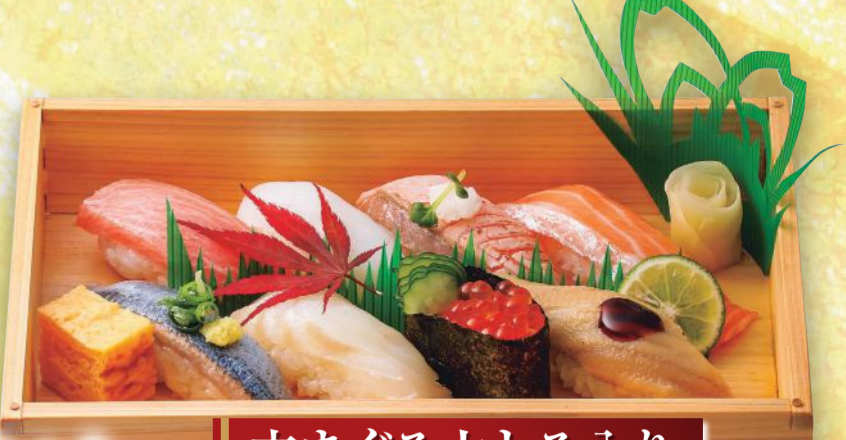
- ◆ 炙りサーモン 二貫 税込 460円
- ◆ 炙り舞茸 二貫 税込 190円
- ◆ ひらめ昆布メ 二貫 税込 550円
- ◆ 秋刀魚 二貫 税込 460円

錦秋の宴

彩りを味わい尽くす

「にぎり長次郎」の姉妹店

出前寿司 **にぎり 忠次郎**
chujiro.com nigiri CHUJIRO



ききょう **本まぐろ大とろ入り**
桔梗 少なめ 8貫 税込 2,380円

本まぐろ大とろ・いか・炙りサーモン・とろサーモン・さんま・ひらめ昆布メ・いくら・煮穴子



ながつき **長月** 1人前 10貫 税込 1,780円

まぐろ赤身・いか・サーモン・炙りサーモン・さんま・玉子・海老・炙り舞茸・いくら・焼穴子



かなづき **神無月** 1.5人前 12貫 税込 2,880円

本まぐろ中とろ・まぐろ赤身・いか・サーモン・ひらめ昆布メ・甘海老・さんま・炙りサーモン・炙り舞茸・季節の青物・いくら・うなぎ

期間限定
9月13日(金)~
11月中旬



本まぐろ
大とろ入り

5人前 50貫 税込 13,800円

※写真は5人前です。

まんげつ
満月

4人前 40貫 税込 11,040円

3人前 30貫 税込 8,280円

本まぐろ大とろ・いか・ひらめ昆布メ・甘海老・とろサーモン・さんま・季節の青物・炙りサーモン・いくら・うなぎ

※仕入れの都合によりネタの一部を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。



特撰

本まぐろ
大とろ入り

板さんおすすめ

1.5人前 12貫 税込 3,600円

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。※写真は一例です。詳しくは店舗までお問い合わせくださいませ。

平日の夜定食 平日 16:30 ~ 営業終了時まで

夜の寿司定食「彩」 税込 2,480円

お造り 天ぷら おばんざい 赤だし お寿司 茶碗蒸し

※平日月~金(土日祝日は除く) ※季節ごとの旬素材でお作りします。詳しくは店舗までお問合せください。 ※写真は一例です。

お昼の寿司定食 14時までの限定品

お薦め

竹 本日のにぎり・一品・茶碗蒸し・赤だし 税込 1,480円

梅 本日のにぎり・一品・赤だし 税込 1,180円

松 本まぐろ中とろ入り 本日の上にぎり・一品・茶碗蒸し・赤だし 税込 2,280円

寿 本まぐろ大とろ入り 本日の特上(にぎり)・一品・茶碗蒸し・赤だし 税込 3,000円

※定食の寿司、一品は日替わりとなります。 ※写真は一例です。