

贅沢寿司三昧

本まぐろ
大どろ・天どろ入

極特選 すし江戸盛り

12種60貫 5人前
12,000円(税別)

- ・本まぐろ天とろ・本まぐろ大とろ
- ・活け真だい(愛媛県産)・ワイルドサーモントロ
- ・本ずわいがに・特大生赤エビ
- ・自家製とろさば・活け赤貝・えぞあわび(三陸産)
- ・煮込み穴子・生うに・いくら



極特選すし江戸盛りは風呂敷に
包んでお届けいたします。

12種36貫
3~4人前
7,600円(税別)

秀忠 12種38貫 3~4人前
3,200円(税別)

- ・まぐろ・やうりか・甘えび・無添加うに・いくら
- ・とびっ子・自家製とろさば・ほたて(オホーツク産)
- ・白身・えんがわ(カレイ)・玉子割り・サーモン

家光 11種23貫 2人前
2,200円(税別)

- ・サーモン・まぐろ・やうりか・甘えび
- ・無添加うに・いくら・とびっ子
- ・自家製とろさば・ほたて(オホーツク産)
- ・白身・玉子割り

極上

特上

すし江戸オススメ!! 豪華寿司セット

すし江戸セット

14種54貫 5人前
7,800円(税別)

- ※高層は使い捨て容器となります。
- ・本まぐろ天とろ・まぐろ・甘えび
 - ・無添加うに・いくら
 - ・自家製とろさば・ほたて(オホーツク産)
 - ・白身・サーモン・特大生赤エビ
 - ・活けき(北海道産)・本ずわいがに
 - ・えぞあわび(三陸産)・数の子

本まぐろ
天どろ入

家康 厳選ネタを盛り込んだ こだわりセット

13種45貫 4人前
4,800円(税別)

- ※高層は使い捨て容器となります。
- ・生赤海老・まぐろ・サーモン・無添加うに
 - ・いくら・とびっ子・自家製とろさば
 - ・ほたて(オホーツク産)・白身・本ずわいがに
 - ・やうりか・甘えび・本まぐろ天とろ

花

11種33貫 3~4人前
2,500円(税別)

- ・炙りまぐろ塩ハラス
- ・炙りえんがわ(カレイ)
- ・炙りとろさば・炙りサーモンマヨ
- ・炙り照り焼きサーモン
- ・貴い山さびのせ
- ・玉子割り・いなり・いくら
- ・ねぎとろ・とびっ子

自家製
トロサバ棒寿司
860円(税別)

すし江戸厚焼玉子
750円(税別)

極上

本まぐろ
大どろ・天どろ入

極

12種12貫 1人前 2,200円(税別)

- ・本まぐろ天とろ・本まぐろ大とろ・活け真だい(愛媛県産)
- ・ワイルドサーモントロ・本ずわいがに・特大生赤エビ
- ・自家製とろさば・活けき(北海道産)・えぞあわび(三陸産)
- ・煮込み穴子・生うに・いくら

特上

松

10種10貫 1人前 1,600円(税別)

- ・本まぐろ天とろ・白身・特大生赤エビ・ほたて(オホーツク産)
- ・本ずわいがに・数の子・サーモン・活けき(北海道産)
- ・生うに・いくら

竹

10種10貫 1人前 1,100円(税別)

- ・本まぐろ天とろ・やうりか・サーモン・甘えび・生赤海老
- ・自家製とろさば・ほたて(オホーツク産)・白身・無添加うに
- ・いくら

梅

10種10貫 1人前 800円(税別)

- ・まぐろ・やうりか・甘えび・サーモン・玉子割り
- ・自家製とろさば・ほたて(オホーツク産)・白身
- ・いくら・とびっ子

大生エビ

期間限定 2020年5月31日(日)まで
【数量限定】無上素材につき、売り切れた際はご了承ください。

おすすめ握り
A911 北海道タコ (1貫) 130円+税
A908 エビづくし (8貫) 1,380円+税
エビ・甘エビ・大生エビ・ホホエ・タコのり

炙り大エビ
ボン酢ジュレ・青ネギのせ
A910 (1貫) 260円+税

大生エビ
A909 (1貫) 260円+税

舞

A880 5人前(50貫) 8,450円+税
湯引良鯛・中トロ・北海道タコ・マグロ・大生エビ・炙り大エビ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子

A881 4人前(40貫) 6,760円+税
A882 3人前(30貫) 5,070円+税
A883 2人前(20貫) 3,380円+税
A884 1人前(10貫) 1,690円+税

中トロ 使用

※写真は「舞」1人前です。

躍

A875 5人前(60貫) 10,900円+税
湯引良鯛・中トロ・北海道タコ・マグロ・熱成金目鯛・炙り大エビ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子

A876 4人前(40貫) 6,760円+税
A877 3人前(30貫) 5,070円+税
A878 2人前(20貫) 3,380円+税
A879 1人前(10貫) 1,690円+税

中トロ 使用

※写真は「躍」1人前です。

咲

A895 5人前(50貫) 7,450円+税
イクラ・マグロ・北海道タコ・サーモン・ハマチ・大生エビ・炙り大エビ・玉子・あご・ネギトロ

A896 4人前(40貫) 5,960円+税
A897 3人前(30貫) 4,470円+税
A898 2人前(20貫) 2,980円+税
A899 1人前(10貫) 1,490円+税

中トロ 使用

※写真は「咲」1人前です。

江戸前

手間ひまかけた仕込みで、素材の旨みを引き出した「銀のさら」
B145 5人前(50貫) 熱成金目鯛(袖子)のせ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子
B146 4人前(40貫) 熱成金目鯛(袖子)のせ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子
B147 3人前(30貫) 熱成金目鯛(袖子)のせ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子
B148 2人前(20貫) 熱成金目鯛(袖子)のせ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子
B149 1人前(10貫) 熱成金目鯛(袖子)のせ・サーモン・上あご・イクラ・ネギトロ・切玉子

※写真は「江戸前」1人前です。

盛り込み桶

選りすぐりの素材を1貫1貫、心をこめてお作りする

【おさめ】
A911 北海道タコ (1貫) 130円+税
A908 エビづくし (8貫) 1,380円+税
エビ・甘エビ・大生エビ・ホホエ・タコのり

【おさめ】
C51 5人前(50貫) 6,980円+税
C52 4人前(40貫) 5,780円+税
C53 3人前(30貫) 4,580円+税
C54 2人前(20貫) 3,040円+税
C55 1人前(10貫) 1,520円+税

【おさめ】
B150 5人前(50貫) 6,980円+税
B151 4人前(40貫) 5,780円+税
B152 3人前(30貫) 4,580円+税
B153 2人前(20貫) 3,040円+税
B154 1人前(10貫) 1,520円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

【おさめ】
B145 5人前(50貫) 11,980円+税
B146 4人前(40貫) 9,640円+税
B147 3人前(30貫) 7,770円+税
B148 2人前(20貫) 5,180円+税
B149 1人前(10貫) 2,590円+税

【おさめ】
B155 5人前(49貫) 9,980円+税
B156 4人前(40貫) 8,200円+税
B157 3人前(31貫) 6,420円+税
B158 2人前(20貫) 4,280円+税
B159 1人前(10貫) 2,140円+税

加賀

【おさめ】
C51 5人前(50貫) 6,980円+税
C52 4人前(40貫) 5,780円+税
C53 3人前(30貫) 4,580円+税
C54 2人前(20貫) 3,040円+税
C55 1人前(10貫) 1,520円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

扇

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

【おさめ】
B145 5人前(50貫) 11,980円+税
B146 4人前(40貫) 9,640円+税
B147 3人前(30貫) 7,770円+税
B148 2人前(20貫) 5,180円+税
B149 1人前(10貫) 2,590円+税

宴

【おさめ】
B155 5人前(49貫) 9,980円+税
B156 4人前(40貫) 8,200円+税
B157 3人前(31貫) 6,420円+税
B158 2人前(20貫) 4,280円+税
B159 1人前(10貫) 2,140円+税

信濃

【おさめ】
C47 4人前(36貫) 3,780円+税
C48 3人前(28貫) 2,910円+税
C49 2人前(18貫) 1,940円+税
C50 1人前(9貫) 970円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

銀のさら極上海苔

【おさめ】
F63 1人前(10貫) 1,350円+税
F62 1人前(12貫) 1,730円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

山代

【おさめ】
F60 1人前(12貫) 2,230円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

佐渡

【おさめ】
F61 1人前(12貫) 1,880円+税

【おさめ】
B141 4人前(40貫) 5,780円+税
B142 3人前(30貫) 4,580円+税
B143 2人前(20貫) 3,040円+税
B144 1人前(10貫) 1,520円+税

お好み寿司

定番の桶をお客様好みに!!
お好みのネタを追加・変更できます。
おさめ抜きOK!! シェア/小皿OK!!
※おさめ抜きは別途料金がかかります。

握り(1貫) ◆ 軍艦 ☆ ネタ大

90円+税	190円+税	210円+税	210円+税
Y81 いなり	Y92 つけマグロ	Y123 本のカニ玉	W59 かっぱ巻
110円+税	Y94 甘エビ	Y107 梅しそキュウリ巻	W107 梅しそキュウリ巻
Y82 イカ	Y95 江戸前玉子	Y108 熱成金目鯛	W60 かんぴょう巻
Y83 あなご	210円+税	Y109 生車エビ	W62 納豆巻(赤ネギ)
Y84 玉子	Y96 サーモン	Y110 煮たまご	W63 納豆巻(赤ネギ)
	Y97 炙りサーモン	Y111 赤貝	310円+税
	Y98 ハマチ	Y112 イクラ	W64 イカしそ巻
	Y99 北海道ホタテ	Y113 中トロ	W65 あなごキュウリ巻
	Y100 生エビ	Y114 炙り中トロ	340円+税
	Y101 ツツリ	Y115 炙りのどろ	W66 炙火巻
	Y102 エンガワ	Y116 炙り大エビ	380円+税
	Y103 炙りエンガワ	Y117 大アジのせ	W67 炙火巻
	Y104 上あご	Y118 トロ	580円+税
	Y105 炙り上あご	Y119 トロ炙火巻	W68 トロ炙火巻
	Y106 炙りイクラ		

純巻(1本)

210円+税	210円+税
W59 かっぱ巻	W107 梅しそキュウリ巻
W60 かんぴょう巻	W62 納豆巻(赤ネギ)
W63 納豆巻(赤ネギ)	310円+税
W64 イカしそ巻	W65 あなごキュウリ巻
340円+税	W66 炙火巻
380円+税	W67 炙火巻
580円+税	W68 トロ炙火巻

銀のさら極上海苔

W50 梅しそキュウリ巻	250円+税
W107 梅しそキュウリ巻	250円+税
W60 かんぴょう巻	250円+税
W62 納豆巻(赤ネギ)	250円+税
W63 納豆巻(赤ネギ)	250円+税
W64 イカしそ巻	280円+税
W65 あなごキュウリ巻	280円+税
W66 炙火巻	280円+税
W67 炙火巻	310円+税
W68 トロ炙火巻	310円+税
W69 トロ炙火巻	310円+税
W70 トロ炙火巻	310円+税
W71 トロ炙火巻	310円+税
W72 トロ炙火巻	310円+税
W73 トロ炙火巻	310円+税
W74 トロ炙火巻	310円+税
W75 トロ炙火巻	310円+税
W76 トロ炙火巻	310円+税
W77 トロ炙火巻	310円+税
W78 トロ炙火巻	310円+税
W79 トロ炙火巻	310円+税
W80 トロ炙火巻	310円+税
W81 トロ炙火巻	310円+税
W82 トロ炙火巻	310円+税
W83 トロ炙火巻	310円+税
W84 トロ炙火巻	310円+税
W85 トロ炙火巻	310円+税
W86 トロ炙火巻	310円+税
W87 トロ炙火巻	310円+税
W88 トロ炙火巻	310円+税
W89 トロ炙火巻	310円+税
W90 トロ炙火巻	310円+税
W91 トロ炙火巻	310円+税
W92 トロ炙火巻	310円+税
W93 トロ炙火巻	310円+税
W94 トロ炙火巻	310円+税
W95 トロ炙火巻	310円+税
W96 トロ炙火巻	310円+税
W97 トロ炙火巻	310円+税
W98 トロ炙火巻	310円+税
W99 トロ炙火巻	310円+税
W100 トロ炙火巻	310円+税



期間限定 2020年5月31日(日)まで

美味な春、
ここに満開

まぐろ中トロ、特大赤海老、しゃこ海老など
厳選した素材を華やかに盛り込みました。
平禄自慢の桶「春麗」をご堪能ください。

特大
赤海老

しゃこ海老

201 特大赤海老
1貫 180円(税別)
※単品もご注文いただけます。

200 特大しゃこ海老
1貫 290円(税別)
※単品もご注文いただけます。

◎写真は1人前です

春麗
しゅんれい
SHUNREI

130 1人前
(12貫) 1,450円(税別)

まぐろ中トロ・まぐろ・えんがわ・真いか・
特大赤海老・生サーモン・しゃこ海老・
ほたて貝柱・上いくら・ねぎとろ・真鯛・厚焼き玉子

◎写真は4人前です
131 4人前 (48貫)
5,800円(税別)

※お届けは使い捨て容器となります。※写真はイメージです。

年末年始のお持ち帰りは
予約限定にておつくりいたします

陣笠の 年末年始特集

新春の家族の集いは
陣笠のお寿司でお祝いしよう

新春を豪華に！

本まぐろ、本まぐろ、本まぐろ

迎春特上にぎり

※写真は、5名様盛り(50貫)です

本まぐろトロ	本まぐろ赤身
北海道産うなぎ	たい
かんぱち	いくら
うなぎ	かに身
1人前(10貫)	2,600円+税
2人前(20貫)	5,200円+税
3人前(30貫)	7,500円+税
4人前(40貫)	10,000円+税
5人前(50貫)	12,500円+税



お子様すし 980円+税



チビッコすし 680円+税



迎春ずし盛り

※写真は、5名様盛り(50貫)です

本まぐろ 物の子	いくら	かんぱち
サーモン	えんがわ	甘えり うなぎ 玉子
1人前(10貫)	1,880円+税	
2人前(20貫)	3,760円+税	
3人前(30貫)	5,340円+税	
4人前(40貫)	7,120円+税	
5人前(50貫)	8,900円+税	



刺身盛り合せ

※写真は、4人前	※写真は、5名様盛り(50貫)です
●2人前	3,600円+税
●4人前	7,200円+税



名物さば押し寿司 2,000円+税

手作り料理が盛り沢山！

海鮮 オードブル

※写真は、4人前

- 大まぐろ、ドンコウ、アサリ、
- アサリ、アサリ、アサリ、
- アサリ、アサリ、アサリ、
- アサリ、アサリ、アサリ、
- アサリ、アサリ、アサリ、

●2人前	3,360円+税
●4人前	6,720円+税

すし 刺身 一品 食事処



野々市市本町6-14-51

営業時間
昼 11:00~14:30 (オーダーストップ 14:00)
平日 17:30~22:00 土日祝 17:00~22:00 (オーダーストップ 21:00)

年末年始の営業ご案内

年末	12月30日まで通常営業 (11:00~14:30, 17:00~22:00)
12月31日	お持ち帰りのみ営業 (お引き渡し時間 12:00~17:30) 予約限定 (上記商品のみ)
年始	1月1日 お持ち帰りのみ営業 (お引き渡し時間 11:30~16:00) 予約限定 (上記商品のみ)
1月2日	11:30~16:00お持ち帰りのみ営業 予約限定 (上記商品のみ)
	店内飲食は17:00~21:00

12月30日~1月3日のご予約は12月28日22:00までにご予約ください

ご予約は、TEL 076-248-5584

特選にぎり

特上
にぎり

1人前からの注文ができる、ご家族や少人数でも
お楽しみ頂ける「京寿司の特選にぎり」シリーズ

全10種

選び抜かれた食材で大満足の本格にぎり

1人前 2,760円 3人前 8,280円
2人前 5,520円 4人前 11,040円

●大トロ
●ヒラス
●真鯛の炙り
●赤貝
●シマアジ
●ズワイガニ
●穴子
●国産上ウニ
●イクラ

※人数分の追加・増付可

上
にぎり

全10種

人気の高い定番ネタが詰まった贅沢にぎり

1人前 1,760円 3人前 5,280円
2人前 3,520円 4人前 7,040円

●中トロ
●タイ
●サーモン
●ツク
●ヒラス
●大エビ
●タイラギ
●穴子
●ウニ
●イクラ

※人数分の追加・増付可

京
にぎり

全9種

京寿司の美味しさが自宅で気軽に味わえる

1人前 1,200円 3人前 3,600円
2人前 2,400円 4人前 4,800円

●マグロ
●サーモン
●タイ
●イカ
●玉子
●エンガワ
●ウナギ
●トビッコ
●ネギトロ軍艦

※人数分の追加・増付可

巻物盛合せ

お得な巻き寿司セット

※人数分の追加・増付可



2人前 800円

●太巻き(4貫) ●イナリ(4貫) ●鉄火巻き(1本)



4人前 2,100円

●鉄火 ●カッパ ●シンコ(各2本)

●太巻き(1本) ●イナリ(4貫)



6人前 4,200円

●鉄火 ●カッパ ●シンコ ●ネギトロ(各2本) ●太巻き(1本)

●海苔巻き(2本) ●パンテラ(1本) ●イナリ(6貫)

満足セット

人気のネタを詰め込んだ大満足のセット

※セット飲みのお酒・増付可



マグロセット 1,800円

●マグロ ●中トロ ●大トロ

●ネギトロ軍艦(各2貫) ●鉄火巻き(1本)



サーモンセット 1,100円

●サーモントロ ●炙りサーモン

●イクラ(各2貫) ●サーモン巻き(1本)



人気の変り
セット 2,480円

●ノドグロ ●タイ ●サーモントロ ●タイラギ

●穴子(各2貫)

ちらし寿司

京寿司こだわりの本格ちらし寿司

※セット飲みのお酒・増付可



鉄火ちらし 1,300円

赤身・中トロちらし 1,800円



穴子ちらし 1,300円



海鮮ちらし 1,600円



本ズワイガニ
イクラちらし 1,800円



当店押し
ウニ・イクラちらし 1,800円

国産上ウニ・イクラちらし 3,400円

※その日の仕入れによって内容が異なる場合があります。※表示価格は税別です。※配達は1,500円以上～