

本格寿司

東信水産こだわりの旬(秋号)

ひと手間もふた手間もかけ、
安心・安全で新鮮な海の幸をお届けします。

期間限定商品

2016年9月～2016年11月まで

東信水産こだわりの旬の味覚をこの一折に集めました。海の恵みの美味しさをぜひご堪能ください。



限定商品

秋の旬入りセット[9貫]
2,000円

本駒中トロ2貫、小肌、赤海老、うに、おまかせ旬の魚4貫



10～11月限定商品

秋の海鮮丼
(自家製いくら醤油漬をのせて)
2,000円

自家製いくら、うに、蟹ほぐし身、おまかせ旬の魚。
鮮度抜群の生筋子を一粒々丁寧にほぐし、
自家製のいくら醤油漬にしました。
※生の筋子の入荷状況により提供できない場合がございます。



限定商品

さんまの塩焼き
500円

※生さんまの入荷が無くなり次第終了となります。

TOSHIN
SUISAN

惣菜

うどんやお蕎麦のお供、
夕飯のおかずにもおすすめの惣菜。
お造りや東信より、いつでも
揚げたてをお届けします。



天ぷら 注文からお届けまで2時間頂きます。

フライ 注文からお届けまで2時間頂きます。

えび天(小).....	380円	かにコロッケ.....	150円	えびフライ(小).....	380円
かき揚げ.....	450円	かきフライ.....	200円	サーモンフライ.....	600円
えび天(大).....	600円	ほたてフライ.....	250円	えびフライ(大).....	600円

刺身

当日の朝に仕入れたばかりの
新鮮なネタでお造りしています。



刺身3点盛合せ
3,080円



貝盛合せ
3,600円



刺身6点盛合せ
6,170円



刺身8点盛合せ
8,220円



刺身12点盛合せ
12,340円

ご注文は1,000円以上で承ります。 *代金は商品到着時に配達員へお支払いください。

ご注文はお電話で。

東信デリバリーサービス TEL: 03-3398-2530

当日お届け受付時間	9:00～17:00
お届け時間	11:00～19:00
ご予約受付時間	9:00～19:00

・お客様の個人情報は、商品のお届け、ご連絡以外に、弊社の取り扱う商品に関するダイレクトメールのご案内に利用させて頂く事がございます。ご案内が不要の場合には、上記のお電話番号までご連絡下さい。
・仕入れ状況により写真とは異なる場合がございます。予めご了承ください。
・このパンフレットの商品価格は消費税8%の総額表示としております。
・税率変更に伴い商品価格が変わることがありますのでご注意ください。
・表示価格はすべて消費税込のお値段です。*代金お支払いは現金支払いのみとさせていただきます。
・納品書とは別途に領収書がご入用の場合は、ご注文時にお申し付けください。*天候等の事情により、内容を変更する場合がございます。また、数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。

配達エリア



杉並区内全域、
中野区の1部と
なります。
※詳しくはお電話にて
お問い合わせください。

寿司弁当

鮮度のよさ、味のよさに
こだわりぬいた刺身や天ぷらを、
寿司と合わせたセットです。

あおい
葵 3,900円

お刺身3種盛り、本まぐろ中トロ、鯛、かんぱち、活アヒ、
上ずわい蟹、うに、いくら、鉄火巻、かつ巻

注文からお届けまで2時間頂きます。



さい
彩 2,570円

お刺身3種盛り、めばらまぐろ、あじ、穴子、海老、いか、
ほたて、いくら、玉子、鉄火巻、かつ巻、いなり寿司

注文からお届けまで2時間頂きます。



あけぼの
曙 2,050円

まぐろ丼、ぼらちらし、天麩羅(海老、さず、いか、大衆)

こちらは前日予約となります。

※貸容器のみとなります。



おうぎ
扇 2,050円

お刺身3種盛り、天麩羅(海老、さず、いか、大衆)
お寿司(本駒中トロ、ほたて、赤海老、鉄火巻)

こちらは前日予約となります。

※貸容器のみとなります。



※写真はイメージです。

ご家族の慶事に焼鯛を
お届け致します。

天然真鯛(約40cm) 6,000円より 養殖真鯛(約40cm) 3,000円より

小鯛(約20cm) 2,000円より

こちらは前々日予約となります。

※天候や仕入時期により大きく価格が変わることがあります。掲載
されております価格は大体の目安ですのでご了承ください。

お寿司

東信水産こだわりの江戸前寿司。
鮮魚店ならではの新鮮なネタと、
旨さにこだわったシャリが自慢です。



松柏

本まぐろ中トロ、鯛、かんぱち、活めえび、うに、いくら、上ずわい蟹、穴子
5人前 [50貫] 12,340円
4人前 [40貫] 9,870円 3人前 [30貫] 7,500円 2人前 [20貫] 5,040円



松柏

1人前 [10貫] 2,570円



竹鶴

1人前 [10貫] 2,050円

竹鶴

5人前 [50貫] 9,870円



鶯梅

1人前 [10貫] 1,540円

鶯梅

5人前 [50貫] 7,300円



楓

5人前 [40貫] 8,840円

4人前 [32貫] 7,090円 3人前 [24貫] 5,340円 2人前 [16貫] 3,600円



楓

1人前 [8貫] 1,850円



本鯖三味

[6貫] 2,160円

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身



まぐろづくし

[6貫+細巻] 1,850円

本まぐろ中トロ、ねぎとろ軍艦、鉄火巻



白身づくし

[6貫] 1,280円

平目、えんがわ、鯛、かんぱち、菜塩とレモンでお召上がり下さい。



光りものづくし

[6貫] 660円

あじ、小肌



桜花

4~5人前 [45貫+細巻] 15,200円

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、平目、活めえび、鯛、穴子、上ずわい蟹、あわび、赤貝、いくら、うに、鉄火巻、かつば巻



藤

4~5人前 [45貫+細巻] 10,080円

本まぐろ中トロ、めばちまぐろ赤身、えんがわ、かんぱち、サーモン、あじ、穴子、活めえび、つぶ貝、いくら、うに、鉄火巻、かつば巻



牡丹

3~4人前 [28貫+細巻] 5,140円

本まぐろ中トロ、めばちまぐろ赤身、かんぱち、サーモン、小肌、穴子、海老、ほたて、ねぎとろ軍艦、玉子、鉄火巻、かつば巻、かんぴょう巻



のり巻・海鮮太巻・いなりセット

4~5人前 3,900円

海鮮太巻、伊達巻、鉄火巻、かつば巻、かんぴょう巻、いなり寿司



山吹(やまぶき)

1人前[12貫] 3,700円

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、平目、鯛、活めえび、小肌、穴子、あわび、赤貝、いくら、うに、上ずわい蟹



翡翠(ひすい)

1人前[10貫+細巻] 3,600円

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、平目、小肌、あじ、穴子、上ずわい蟹、あわび、いくら、うに、鉄火巻



琥珀(こはく)

1人前[8貫+細巻] 2,570円

本まぐろ中トロ、平目、鯛、小肌、赤貝、いくら、うに、錦り玉子、鉄火巻、かつば巻



若潮(わかしほ)

1.5人前[15貫+細巻] 1,900円

めばちまぐろ赤身、えんがわ、サーモン、あじ、穴子、いくら、ねぎとろ軍艦、海老、やりいか、つぶ貝、かつば巻



桔梗(ききょう)

1人前[10貫+細巻] 1,850円

めばちまぐろ赤身、えんがわ、かんぱち、サーモン、穴子、海老、つぶ貝、いくら、うに、玉子、かつば巻



百合(ゆり)

1人前[8貫] 2,160円

本まぐろ中トロ、めばちまぐろ赤身、鯛、あじ、穴子、赤貝、いくら、うに



お子様セット(わさび抜き)

1人前[6貫+細巻] 870円

めばちまぐろ、サーモン、海老、いくら、ねぎとろ軍艦、玉子、鉄火巻、かつば巻

握り単品							
いなり	80円	玉子	100円	いか	100円	えび	150円
あじ	150円	えんがわ(カレイ)	150円	ほたて	200円	活めえび	200円
小肌	200円	つぶ貝	200円	赤貝	200円	穴子	200円
うに	500円	本まぐろ赤身	300円	本まぐろ中トロ	360円	本まぐろ大トロ	720円
				いなりづくし	(8個入り) 490円		

丼

食べ応えのある丼だからこそ
厳選した魚介の美味しさが分かります。



海鮮丼(上)

1,850円

本まぐろ中トロ、鯛、サーモン、ほたて、穴子、あじ、蟹ほぐし、いくら



漁火丼

1,230円

あじ、あじたたき、甘海老、いか、釜揚げしらす



豪快鮮丼

3,600円

本まぐろ中トロ、めばちまぐろ赤身、鯛、あじ、サーモン、穴子、ほたて、甘海老、上ずわい蟹、いくら、うに、ねぎとろ、玉子

こちらは前日予約となります。



海鮮丼(並)

1,230円



鉄火丼

(上) 2,160円(本まぐろ)

(並) 1,230円



ねぎとろ丼

1,210円

ランチ

前日までに注文 平日12:00~15:00のお届け限定

※使い捨て容器のみ。



ランチばらちらし丼 900円



ランチ海鮮丼 900円



ランチ鉄火丼 900円



ランチねぎとろ丼 900円



ランチ握り 900円

惣菜弁当

前日までに注文 当日11:00~19:00にお届け致します。

※使い捨て容器のみ。

MIXフライ丼

690円

上天丼

1,080円

日替り弁当

590円

巻物単品							
納豆巻	150円	かつば巻	150円	かんぴょう巻	200円	ねぎとろ巻	300円
鉄火巻	300円	上鉄火巻(本鯖)	460円	トロたく中巻	510円	穴きゅう中巻	510円
伊達巻	660円	太巻	770円	海鮮太巻	1,000円	助六セット	440円