

2017年
夏号
限定商品

夏の旬魚

本格寿司

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。



6~8月限定商品
夏の旬入りセット 10貫 2,200円
本鮨中トロ、うに、赤海老、おまかせ旬のネタ



6~8月限定商品
夏の旬入り刺身盛合せ 1,800円
本鮨中トロ、おまかせ旬の魚
(写真は貸皿での盛付けイメージです。)



6月限定商品
こちらは前日予約となります。
自家製カツオのたたき 1,000円
生カツオを使用した東信水産自家製のたたきです。薬味・ポン酢付
※天候状況によって良いカツオが入荷できなかった場合は、
お届けできない場合がございます。



6月限定商品
アユの塩焼き 500円
※使い捨て容器でのご提供となります。
※画像はイメージです。



7月限定商品
こちらは前々日予約となります。
うな重 3,000円
肝煎い(インスタント)付
国産うなぎの食感と味わいをお楽しみいただけます。



8月限定商品
賑(にぎわい) 8,200円
本鮨大トロ、本鮨中トロ、鯛、ひらめ、うに、
いくら、あじ、赤貝、海鮮太巻、トロたく中巻



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

干物

伊東の「鈴秀商店」が作った
こだわりの干物をどうぞ。
干物はお惣菜ではございません。



さばみりん干し1枚 450円	<静岡県産他>エボ鯛(甘塩)1枚 430円	干物セット 塩さば干し2枚、真あじ開き(甘塩)3枚、 あじみりん干し4枚、さばみりん干し2枚 3,000円
あじみりん干し1枚 280円	<ノルウェー産>塩さば干し1枚 450円	みりん干しセット あじみりん干し8枚、さばみりん干し4枚 3,000円
<長崎県産他>ムロアジ(甘塩)1枚 430円	<長崎県産他>真あじ(甘塩)1枚 390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
※入荷状況によって内容が変わることがございます。ご了承ください。

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、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場合がございます。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別のお値段です。*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をご入用の場合は、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。



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合せください。

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、活メエビ、
上ずわい蟹、うに、いくら、鉄火巻、かつは巻
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、めばちまぐろ、あじ、穴子、海老、いか、
ほたて、いくら、玉子、鉄火巻、かつは巻、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、さす、いか、大葉)
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、さす、いか、大葉)
お寿司(本鮨中トロ、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。

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。
※写真はイメージです。

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、かんぼち、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

本まぐろ中トロ、かんぼち、鯛、紅ずわい蟹、ほたて、活めえび、三色軍艦、子持ち昆布、穴子
5人前 [50貫] 9,870円
4人前 [40貫] 7,920円 3人前 [30貫] 5,960円 2人前 [20貫] 4,010円



鶯梅

1人前 [10貫] 1,540円

鶯梅

めぼちまぐろ、やりいか、鯛、海老、ほたて、蟹軍艦、いくら、穴子、サーモン
5人前 [50貫] 7,300円
4人前 [40貫] 5,860円 3人前 [30貫] 4,420円 2人前 [20貫] 2,980円



楓

本まぐろ中トロ、鯛、ほたて、活めえび、三色軍艦、サーモン、穴子
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

(菜塩・レモン添え) [6貫] 1,280円

平目、えんがわ、鯛、かんぼち、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、めぼちまぐろ赤身、えんがわ、かんぼち、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、めぼちまぐろ赤身、かんぼち、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、かんびよう巻



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、かんびよう巻、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、飾り玉子、鉄火巻、かつば巻



若潮(わかしお)

1.5人前[15貫+細巻] 1,900円
めぼちまぐろ赤身、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
めぼちまぐろ赤身、えんがわ、かんぼち、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、めぼちまぐろ赤身、鯛、あじ、穴子、赤貝、いくら、うに



お子様セット(おさび抜き)

1人前[6貫+細巻] 870円
めぼちまぐろ、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	サーモン	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	鯛	200円
小肌	200円	つぶ貝	200円	赤貝	200円	穴子	200円	いくら	300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、蟹ほぐし身、いくら



漁火丼

1,230円
あじ、あしたたき、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、めぼちまぐろ赤身、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	かんびよう巻	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