

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

2017年9月～2017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]
2,300円

本まぐろ中トロ2貫、小肌、赤海老、うに、
おまかせ旬の魚4貫



9～10月限定商品

旬の刺身3点盛合せ
2,300円

旬の白身、かつお、はも



限定商品

生秋鮭フライ
(1初) 500円

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	かにコロッセ.....	200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

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] 530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方は、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

4,300円

お刺身3種盛り、本まぐろ中トロ、鯛、かんぱち、活めび、
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

2,800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、かつ巻、いなり寿司

注文からお届けまで2時間頂きます。



あけほの

曙

2,500円

まぐろ井、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。



扇

2,500円

お刺身3種盛り、天麩羅(海老、さす、いか、大葉)
お寿司(本まぐろ中トロ、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] **13,000円**
4人前 [40貫] **10,400円** 3人前 [30貫] **7,900円** 2人前 [20貫] **5,300円**



松柏

1人前 [10貫] **2,700円**



竹鶴

1人前 [10貫] **2,300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] **11,000円**
4人前 [40貫] **8,800円** 3人前 [30貫] **6,700円** 2人前 [20貫] **4,500円**



鶯梅

1人前 [10貫] **1,600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] **7,500円**
4人前 [40貫] **6,000円** 3人前 [30貫] **4,600円** 2人前 [20貫] **3,100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] **9,500円**
4人前 [32貫] **7,600円** 3人前 [24貫] **5,800円** 2人前 [16貫] **3,900円**

楓

1人前 [8貫] **2,000円**



本まぐろ三昧

[6貫] **2,600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] **2,100円**

本まぐろ中トロ、まぐろたたき軍艦、鉄火巻



白身づくし

[6貫] **1,500円**

平目、えんがわ、鯛、かんぼち、蒸塩・レモン添え



光りものづくし

[6貫] **800円**

あじ、小肌



桜花

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
4~5人前 [45貫+細巻] **17,000円**



藤

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
4~5人前 [45貫+細巻] **11,500円**



牡丹

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、まぐろたたき軍艦、玉子、鉄火巻、かつば巻、かんびよう巻
3~4人前 [28貫+細巻] **6,000円**



のり巻・海鮮太巻・いなりセット

4~5人前 **4,200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] **4,000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] **3,900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] **2,800円**

本まぐろ中トロ、平目、鯛、小肌、赤貝、いくら、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] **2,500円**

めぼちまぐろ赤身、えんがわ、サーモン、あじ、穴子、いくら、まぐろたたき軍艦、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] **2,300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] **2,200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(わさび抜き)

1人前[6貫+細巻] **1,000円**

めぼちまぐろ、サーモン、海老、いくら、まぐろたたき軍艦、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	200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	250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	600円	本まぐろ赤身	300円	本まぐろ中トロ	400円	本まぐろ大トロ	800円	いなりづくし(8個入り)	550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)

本まぐろ中トロ、鯛、サーモン、ほたて、穴子、あじ、蟹ほくし身、いくら **2,200円**



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、まぐろたたき、玉子

こちらは前日予約となります。



海鮮丼(並)

1,300円



鉄火丼

(上) **2,500円(本まぐろ)**
(並) **1,400円**



まぐろたたき丼

1,300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**



ランチまぐろたたき丼 **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	200円	かつば巻	200円	梅きゅう巻	200円	おしんこ巻	200円
かんびよう巻	250円	まぐろたたき巻	300円	鉄火巻	350円	上鉄火巻(本まぐろ)	500円
トロたく中巻	550円	穴きゅう中巻	550円	伊達巻	700円	太巻	850円
海鮮太巻	1,200円	助六セット(いなり4個、かんびよう巻1本)	500円				