



お持ち帰りメニュー

ちょっといい日に、吟味を重ねた新鮮なネタをどうぞ。ひとつひとつ心を込めてにぎります。

ご予約早割

お渡し日の前日までにご予約の方

5% OFF



本まぐろ中とろ・剣先いか・桜鯛・サーモン・甘海老・青物・炙りのどぐろ・焼穴子・いくら・切玉子

春のひとさら

長次郎と巡る
おもてなし
づくし

本まぐろ中とろ入り

- 5人前 (50貫) 5servings (50pieces) 税込14,190円
- 4人前 (40貫) 4servings (40pieces) 税込11,390円
- 3人前 (30貫) 3servings (30pieces) 税込8,590円
- 1人前 (10貫) 1serving (10pieces) 税込2,890円

春2弾 Spring Menu 3月24日(火)~4月20日(月)まで

1人前盛り込み桶

大船渡 おおふなと Ofunato

1.5人前 12貫 税込3,100円



本まぐろ中とろ・めばちまぐろ・いか・とろサーモン・鯛・甘海老・青物・真だこ・数の子・うなぎ・いくら・切玉子

稚内 わっかない Wakkanai

1.5人前 12貫 税込2,180円



めばちまぐろ・いか・サーモン・鯛・真だこ・海老・青物・メ・鯖・焼穴子・玉子・鉄火巻・きゅうり細巻



下関 1.5人前 10貫 税込2,910円

本まぐろ大とろ・いか・青物・とろサーモン・めばちまぐろ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



釧路 1.5人前 10貫 税込2,550円

本まぐろ中とろ・いか・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)・海老・サーモン・青物・めばちまぐろ・真だこ・煮穴子・いくら・切玉子



石巻 1.5人前 10貫 税込2,040円

めばちまぐろ・いか・鯛・海老・サーモン・青物・玉子・真だこ・焼穴子・いくら



八戸 1.5人前 8貫 税込2,480円

本まぐろ大とろ・いか・とろサーモン・鯛・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



三崎 1.5人前 8貫 税込1,840円

本まぐろ中とろ・いか・サーモン・海老・焼穴子・玉子・いくら



根室 1.5人前 8貫 税込1,290円

めばちまぐろ・いか・海老・メ・鯖・真だこ・焼穴子・いなり・玉子

定番メニュー 定番の人気ネタを盛り込みました。おもてなしやお祝いにもおすすめです。

盛り込み桶



特上 下関 1.5人前 50貫 税込14,290円

本まぐろ大とろ・いか・青物・とろサーモン・めばちまぐろ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)・甘海老・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



上 釧路 1.5人前 50貫 税込12,490円

本まぐろ中とろ・いか・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)・海老・サーモン・青物・めばちまぐろ・真だこ・煮穴子・いくら・切玉子



石巻 1.5人前 50貫 税込9,920円

めばちまぐろ・いか・鯛・海老・サーモン・青物・玉子・真だこ・焼穴子・いくら



瀬戸 1.5人前 47貫 税込6,780円

めばちまぐろ・いか・真だこ・海老・玉子・焼穴子・巻寿司・いなり・鉄火巻・きゅうり細巻

ちらし



春の彩ちらし 税込2,580円



江戸前ちらし 税込2,280円



北海ちらし 税込2,380円



海鮮ちらし 税込1,980円

巻き寿司 ほか



長次郎巻 税込1,580円



上巻寿司 税込1,380円



巻寿司 税込780円



助六 税込710円

その他



いなり盛り 税込440円



鯖棒寿司 数量限定 税込2,000円



京風鯖寿司 税込1,380円



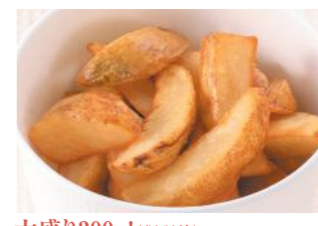
チャイルドセット 税込770円



2~3人前 オードブル 税込2,800円



大盛り300g!(調理前) 大盛りとり天 税込1,280円



大盛り300g!(調理前) 大盛りフレンチポテトフライ 税込570円



小海老30尾入り!! 大盛りえび天タルタル 税込1,280円

※使い捨て容器でのお渡しとなります。※一部関東と関西ではお寿司のご提供の仕様が異なる場合があります。