

「にぎり長次郎」の姉妹店

出前
寿司

chujiro.com

にぎり
忠次郎
nigiri CHUJIRO

結い
寿司

第二弾

8月4日(火)～
8月中旬まで



※写真は5人前です。



本まぐろ
大とろ入り

本まぐろ大とろ・紋甲いか・
はも(酢味噌)・サーモン・甘海老・
季節の青物・炙りのどぐろ・
おくら梅肉・煮穴子・いくら

※写真は1人前です。

夏二弾
四季めぐり

5人前(50貫)

税込 16,580円

4人前(40貫)

税込 13,300円

3人前(30貫)

税込 10,020円

1人前(10貫)

税込 3,370円



特撰

板さんおすすめ

本まぐろ
大とろ入り

1.5人前

税込 3,600円

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。
※写真は一例です。詳しくは店舗までお問合せください。

特上

四万十

しまんと



本まぐろ大とろ入り

写真は5人前です。

5人前50貫

税込 16,500円

4人前40貫

税込 13,200円

3人前30貫

税込 9,900円

本まぐろ大とろ・いか・数の子・とろサーモン・ずわい蟹(茹)・
ぼたん海老・本日の貝・季節の青物・いくら・煮穴子

上

出雲

いずも



お薦め

本まぐろ中とろ入り

写真は5人前です。

5人前50貫

税込 14,200円

4人前40貫

税込 11,360円

3人前30貫

税込 8,520円

本まぐろ中とろ・いか・季節の白身・サーモン・まぐろ赤身・
甘海老・季節の青物・数の子・いくら・うなぎ

並

霧島

きりしま



写真は5人前です。

5人前50貫

税込 9,250円

4人前40貫

税込 7,400円

3人前30貫

税込 5,550円

まぐろ赤身・いか・季節の白身・海老・サーモン・
本日の光物・たこ・玉子・いくら・焼穴子

特上

きふね
貴船

1人前10貫

税込 3,290円

本まぐろ大とろ入り

本まぐろ大とろ・いか・数の子・季節の白身・とろサーモン・
ぼたん海老・本日の貝・ずわい蟹(茹)・いくら・煮穴子

上

いつくしま
厳島

1人前10貫

税込 2,830円

本まぐろ中とろ入り

本まぐろ中とろ・まぐろ赤身・いか・サーモン・季節の白身・
甘海老・季節の青物(光物)・数の子・いくら・うなぎ

並

すわ
諏訪

1.5人前12貫

税込 2,060円

まぐろ赤身・いか・サーモン・
玉子・季節の青物・季節の白身・海老・本日の光物・鉄火巻・たこ・いくら・焼穴子

※夏場は安全の為、貝類の販売を休止させていただきます。※漁場、魚市場の都合によりネタの一部を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

※お盆は大変混み合いますのでお早めのご予約をお願いいたします。※お盆期間中は商品を限定させていただく場合がございます。詳しくは店舗へお問い合わせください。