

新春を彩る

えびすやのおせち

・おせちは年末仕入れの都合上内容・器など変更する場合があります
・写真はイメージです。盛り込み内容は毎年かわります
・交通事情・天候・天災によりお届け時間・お届けが困難な場合があることご了承ください



(税込)
36,000 円
※33,334 円
ご来店お渡しの場合 35,000 円
※32,408 円 (税込)



(税込)
25,000 円
※23,149 円
ご来店お渡しの場合 24,000 円
※22,223 円 (税込)



祝 焼鯛

(税込)
7,000 円
※6,482 円
ご来店お渡しの場合 6,500 円
※6,019 円 (税込)

予約限定販売になります

数量に達しましたら完売です。ご了承ください。
お早めのご注文をお願いします。

お渡し及び配達は
12月31日 12:00～17:00

ご予約はこちら
06-6411-5003

“職人手づくり”

お届け料理・すし・仕出し料理・お弁当・おせち料理

えびすやのすし

ご注文番号 **06-6411-5003**

受付時間 9:30～17:00 定休日：水曜日（日・祝営業）

配達時間 11:00～18:00

※予約優先になります。お早めのご注文をお願いします。

※時間に関係なく、商品（ネタ）売り切れ次第終了とさせていただきます。

きわみ（極上にぎり）

極 天然エビ・本マグロトロ・生ウニ・イクラ・生エビ・煮穴子
カズノコ・カニ・カンパチ・白身魚・切玉子・他2種

4人用（写真） 14,000円（税込）

5人用 17,500円（税込）

3人用 10,500円（税込）

1人用 3,500円（税込）



※1人前あたり
3,241円

たくみ（特上にぎり）

匠 天然エビ・本マグロトロ・生ウニ・イクラ・甘エビ・サーモン
カニ・イカ・煮穴子・白身魚・切玉子・他1種

4人用（写真） 12,000円（税込）

5人用 15,000円（税込）

3人用 9,000円（税込）

1人用 3,000円（税込）



※1人前あたり
2,778円

ふじ（上にぎり）

藤 天然エビ・本マグロトロ・生ウニ・イクラ・サーモン
煮穴子・イカ・白身魚・テッカ・切玉子・他1種

4人用（写真） 11,200円（税込）

5人用 14,000円（税込）

3人用 8,400円（税込）

1人用 2,800円（税込）



※1人前あたり
2,593円

きく（上にぎり）

菊 天然エビ・マグロ・生ウニ・ネギトロ・甘エビ・カズノコ
ウナギ・白身魚・テッカ・切玉子・他1種

4人用（写真） 9,800円（税込）

5人用 12,250円（税込）

3人用 7,350円（税込）

1人用 2,450円（税込）



※1人前あたり
2,269円

らん（中にぎり）

蘭 天然エビ・マグロ・イカ・カンパチ・ウナギ
カニ・イクラ・サーモン・テッカ・切玉子

4人用（写真） 7,800円（税込）

5人用 9,750円（税込）

3人用 5,850円（税込）

1人用 1,950円（税込）



※1人前あたり
1,806円

さくら

桜 天然エビ・マグロ・イカ・カンパチ・ウナギ
サーモン・タマゴ・タコ・テッカ

4人用（写真） 6,000円（税込）

5人用 7,500円（税込）

3人用 4,500円（税込）

1人用 1,500円（税込）



※1人前あたり
1,389円

うめ

梅 天然エビ・マグロ・イカ・カンパチ・タマゴ
サーモン・タコ・ネギトロ・他1種

4人用（写真） 5,200円（税込）

5人用 6,500円（税込）

3人用 3,900円（税込）

1人用 1,300円（税込）



※1人前あたり
1,204円

年末年始の配達は

ご予約注文のみになります。

12月28・29・31日はお早めをお願いします。

1月1・2・3・4日は年末までをお願いします。

- ・産地にこだわらず、その季節、その日、その時、その瞬間に厳選し仕入れ調理します。
- ・したがって、商品（ネタ）内容が予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・職人手作り調理です。少しお時間をいただきます。また、交通事情、天候、天災により、時間の遅れ、また、お届け出来ない場合もあります。ご了承ください。
- ・土・日・祝祭・お盆・年末年始は、お早めにご予約ください。（平日も注文が重なる場合があります。お早めのご予約をお願いします。）
- ・配達3000円よりお届けいたします。・配達料金（無料）。・使い捨て容器に盛り込みます（無料）。・寿司桶（器）盛りもあります。
- ・わさび抜きはご注文の際、お申し付けください。・お寿司はお早めにお召し上がりください。その日が消費期限です。
- ・お好みネタ変更できます。価格が高いネタは、差額が加算されます。価格が安いネタは、金額は変わりません。
- ・食材により小骨や節がある場合があります。ご注意ください。

