



秋の味覚
「さんま」「サーモン」「いくら」が入った
味わい深い握りがお目見え。

※実際の提供容器とは
異なります。

※実際の提供容器とは
異なります。

秋の桶盛 3,700円税込
(税抜3,426円)

40貫

- ◆焼サーモン ◆サーモン(レモン) ◆いくら軍艦 ◆さんま ◆さんま蒲焼 ◆つぶ貝 ◆いか(大葉) ◆まぐろ ◆えんがわ ◆生えび



10貫 **860円**税込
(税抜797円)

- ◆いくら軍艦 ◆さんま ◆さんま蒲焼 ◆サーモン(レモン) ◆焼サーモン ◆つぶ貝 ◆まぐろ ◆生えび ◆ねぎまぐろ軍艦 ◆いか(大葉)

※実際の提供容器とは
異なります。



12貫 **980円**税込
(税抜908円)

- ◆いくら軍艦 ◆さんま ◆さんま蒲焼 ◆サーモン(レモン) ◆焼サーモン ◆つぶ貝 ◆まぐろ ◆生えび ◆ねぎまぐろ軍艦 ◆いか(大葉) ◆えんがわ



秋の寿司

旬の味覚をお寿司で楽しむ

期間限定
10/31(火)まで



秋の京華てまり

750円税込
(税抜695円)

- ◆ちらし寿司(鮭いくら) ◆てまり寿司(いか・えび) ◆一口いなり ◆中巻寿司 ◆から揚げ ◆カニカマ ◆玉子焼 ◆季節の和菓子



秋の京御膳

800円税込
(税抜741円)

- ◆茶月太巻 ◆季節の和菓子 ◆玉子焼 ◆一口いなり ◆ちらし寿司(鮭いくら) ◆きんし寿司(ツナ胡瓜) ◆えびサーモン押

ご予約
限定
※詳しくは店舗まで
お問い合わせ下さい。

秋の行楽のお供におすすめの、
見た目も華やかなお寿司です。

※ワサビ抜きもおつくりします。※数量限定につき売切れの際はご容赦下さい。※店舗によりお取り扱いのない場合がございます。※写真はイメージです。