一人前握り盛り合わせ・ちらし寿司

まぐろづくし
本鮪中とろ・本鮪赤身・近海まぐろ
ねぎとろ軍艦・鉄火巻き
5種11貫2,250円(税込)

サーモンづくし
オニオンサーモン・生サーモン・サーモンマヨ炙り
しゃけとろ炙り・いくら・サーモン
6種11貫2,100円(税込)

握りと巻きの合い盛り
近海まぐろ・やりいか・生サーモン・蒸しえび
玉子・鉄火巻き・かっぱ巻き
7種11貫1,280円(税込)

あなごづくし
活〆釜煮天然穴子・穴子押し寿司
活〆釜煮天然穴子一本・あなきゅう巻き
4種9貫2,140円(税込)

助六
いなり・太巻
2種8貫600円(税込)

一心特製太巻き
太巻
8貫1,360円(税込)

ねぎとろちらし
980円(税込)

海鮮ちらし
1,550円(税込)

穴子押し寿司一本
1,200円(税込)

グルメ回転すし 一心

お持ち帰りメニュー

プロの職人だからこそできる魚河岸での旬の目利き。
厨房で新鮮な魚をさばき本当の旨いすしを
一心に心を込めてにぎります。

◆予約受付時間 9:30～21:00　◆商品お渡し時間 11:00～21:00

※天候など海の状況により、欠品やネタの変更をお願いする事があります。
※写真はイメージです。ご提供は使い捨て容器になります。
※巻物は２つで１貫に換算しております。
※メニュー価格は、予告なく変更する場合もございます。

グルメ回転すし 一心上社店
〒465-0092 名古屋市名東区社台３丁目256
平日　11:30～21:30(L.O.21:15)
土日祝 11:00～21:30(L.O.21:15)
※平日ランチ 11:30～15:00
年中無休 P有り
TEL052-779-7890

ご家族で味わえる「一心」の本格すし。

新鮮ネタたっぷりの極上盛り込み寿司。

一心（いっしん）

10種

人気 No.1!!

穴子・本鮪赤身・やりいか
本日の白身・生サーモン
ぶり（はまち）・えんがわ
ほたて・天然生えび・玉子

1人前	10貫	2,050円(税込)
2人前	20貫	4,100円(税込)
3人前	30貫	6,150円(税込)
4人前	40貫	8,200円(税込)
5人前	50貫	10,250円(税込)

瑞（ずい）

10種

旬と彩り豊かな
逸品多数。

穴子・近海まぐろ・やりいか
本日の白身・生サーモン
蒸しえび・茹でたこ・玉子
こはだ・ねぎとろ軍艦

1人前	10貫	1,600円(税込)
2人前	20貫	3,200円(税込)
3人前	30貫	4,800円(税込)
4人前	40貫	6,400円(税込)
5人前	50貫	8,000円(税込)

誉（ほまれ）

9種

人気ネタを多彩に
詰め込みました。

穴子・本鮪赤身・やりいか
本日の白身・生サーモン・鉄火巻き
甘えび・玉子・いくら

1人前	8貫+巻き1本	1,950円(税込)
2人前	16貫+巻き2本	3,900円(税込)
3人前	24貫+巻き3本	5,850円(税込)
4人前	32貫+巻き4本	7,800円(税込)
5人前	40貫+巻き5本	9,750円(税込)

極味（きわみ）

10種

一心自慢の上ネタで
贅沢に!!

穴子・本鮪中とろ・やりいか
本日の白身・本鮪赤身・生サーモン
天然生えび・つぶ貝・数の子・いくら

1人前	10貫	2,300円(税込)
2人前	20貫	4,600円(税込)
3人前	30貫	6,900円(税込)
4人前	40貫	9,200円(税込)
5人前	50貫	11,500円(税込)

匠味（たくみ）

10種

極上ネタたっぷり!!

穴子・本鮪大とろ・やりいか
本日の白身・本鮪中とろ
茹でずわいがに・生赤えび
ほたて・数の子・いくら

1人前	10貫	2,800円(税込)
2人前	20貫	5,600円(税込)
3人前	30貫	8,400円(税込)
4人前	40貫	11,200円(税込)
5人前	50貫	14,000円(税込)

※天候など海の状況により、欠品やネタの変更をお願いする事があります。
※写真はイメージです。ご提供は使い捨て容器になります。
※巻物は２つで１貫に換算しております。
※メニュー価格は、予告なく変更する場合もございます。

●おことわり

※１２月３１日～１月２日は、単品寿司のご注文は承りません。限定商品のみのご注文とさせていただきます。
※天候など海の状況により、欠品やネタの変更をお願いする事があります。
※メニュー・価格は予告なく変更する場合もございます。