



商品番号 301

漁師井

1,480円(税込)



商品番号 302

まぐろや鉄火井

1,280円(税込)



商品番号 303

あなご井

1,180円(税込)



商品番号 304

サーモン親子井

1,280円(税込)



商品番号 401

穴子入 特製太巻

1種8貫 980円(税込)

商品番号 402

助六

1種8貫 600円(税込)

商品番号 403

いなり寿司

1種8貫 450円(税込)



まぐろや 石亭

廻転寿司

八熊通店

TEL 052-364-7577

〒454-0037 名古屋市中川区富川町5丁目1-1



まぐろや 石亭

廻転寿司

お持ち帰り メニュー

「自分が満足できるものでなければ、お客様に満足させられない」
自ら中央卸売市場や師崎、尾鷲、三河一色などに足を運んで新鮮かつ上質のネタを選ぶのはもちろんのこと、醤油、塩にもこだわりを見せる。
とりわけまぐろに対する心意気は職人の緊張感と、寿司に感じて頂けると幸いです。

ご注文からお引き渡しまで

①ご注文方法 まずはお店までお電話ください。店頭でのご注文も承ります。

TEL 052-364-7577

[営業時間] 11:00~22:00 (LO21:30)

②ご注文内容確認 お名前、お電話番号、ご注文の商品番号、個数とお渡し頂ける時間をお知らせください。

③お引き渡し 上記でお知らせ頂いた時刻にご来店ください。握りたてのお寿司をお渡し致します。

- 土・日・祝は大変混雑しますので、お早めのご予約をお勧め致します。
- 季節により、メニューの内容は一部変わることが御座います。
- ご予算・ご人数に応じてお好みの種をお作り致します。お気軽にご相談下さい。
- 当店では宅配は承っておりません。
- なま物ですのでお早めにお召し上がりください。





※写真は、5人前盛り付け例です。

戸井 【とい】 12種

本鮪大とろ・やりいか・本日の鮮魚ネタ2種・本鮪中とろ・本鮪赤身・茹でずわい蟹・大海老・赤貝・ほたん海老・焼き穴子・うに

商品番号 101 12貫(1人前) 商品番号 101G3 36貫(3人前) 商品番号 101G5 60貫(5人前)

2,900円(税込) 8,700円(税込) 14,500円(税込)



※写真は、5人前盛り付け例です。

大間 【おおま】 11種

本鮪大とろ・やりいか・本日の鮮魚ネタ・本鮪中とろ・茹でずわい蟹・赤貝・特大赤海老・数の子・焼き穴子・うに・いくら

商品番号 102 11貫(1人前) 商品番号 102G3 33貫(3人前) 商品番号 102G5 55貫(5人前)

2,500円(税込) 7,500円(税込) 12,500円(税込)



※写真は、5人前盛り付け例です。

勝浦 【かつうら】 10種

本鮪中とろ・やりいか・本日の鮮魚初・生サーモン・本鮪赤身・とろびんちょう・特大赤海老・数の子・焼き穴子・いくら

商品番号 103 10貫(1人前) 商品番号 103G3 30貫(3人前) 商品番号 103G5 50貫(5人前)

1,900円(税込) 5,700円(税込) 9,500円(税込)



※写真は、5人前盛り付け例です。

焼津 【やいつ】 10種

本鮪中とろ・やりいか・本日の鮮魚ネタ2種・生サーモン・厚切り生まぐろ・ほたて・蒸し海老・焼き穴子・いくら

商品番号 104 10貫(1人前) 商品番号 104G3 30貫(3人前) 商品番号 104G5 50貫(5人前)

1,600円(税込) 4,800円(税込) 8,000円(税込)



※写真は、5人前盛り付け例です。
※巻物は2個で1貫換算

対馬 【つしま】 9種

厚切り生まぐろ・やりいか・本日の鮮魚初・生サーモン・甘海老・ねぎとろ軍艦・焼き穴子・玉子・鉄火巻

商品番号 105 11貫(1人前) 商品番号 105G3 33貫(3人前) 商品番号 105G5 55貫(5人前)

1,400円(税込) 4,200円(税込) 7,000円(税込)



※写真は、5人前盛り付け例です。

気仙沼 【けせんぬま】 10種

厚切り生まぐろ・やりいか・本日の鮮魚ネタ・とろびんちょう・生サーモン・えんがわ・ねぎとろ軍艦・とびのこ・蒸し海老・玉子

商品番号 106 10貫(1人前) 商品番号 106G3 30貫(3人前) 商品番号 106G5 50貫(5人前)

1,100円(税込) 3,300円(税込) 5,500円(税込)



商品番号 201

石亭 【せきてい】

南鮪赤身・南鮪中とろ・南鮪大とろ・本鮪大とろ・本鮪中とろ・本鮪赤身・厚切り生まぐろ・ねぎとろ巻・とろびんちょう

9種 10貫 2,200円(税込)



商品番号 202

究極まぐろ七貫握り

厚切り生まぐろ・とろびんちょう・とろばち鮪・かじき・本鮪赤身・本鮪中とろ・本鮪大とろ

7種 7貫 1,520円(税込)



商品番号 203

松風 【まつかぜ】

本鮪中とろ・やりいか・生サーモン・本日の鮮魚ネタ・焼き穴子・とろびんちょう・蒸し海老・とびのこ・玉子

9種 9貫 1,200円(税込)



商品番号 204

黒潮 【くろしお】

厚切り生まぐろ・やりいか・とろびんちょう・本日の鮮魚ネタ・こはだ・甘海老・いなり・玉子・とびのこ

8種 9貫 950円(税込)