

河合寿司

# 秋の厳選お寿司



## 寿司御膳

1,380円(税込)

煮物各種・つくね串・三色豆・甘味・まぐろ・いか・寿司海老・タコ・サーモン  
いなり・太巻・玉子焼・いんげんごまあえ・九天・たこのてりやき



### 寿司幕の内(松)

1,150円(税込)

オレンジ・甘味・煮物各種・しゅうまい  
焼酎・三色豆・つくね串・玉子焼  
いんげん胡麻和え・いなり・太巻・田舎ちらし  
かつば巻き・お新香巻き



### 寿司幕の内(竹)

798円(税込)

煮物各種  
てまり寿司(サーモン・まぐろ・寿司海老)  
しゅうまい・甘味



### 寿司幕の内(梅)

698円(税込)

手まり寿司  
(いか・まぐろ・寿司海老)  
煮物各種・いなり・かつば巻



### ぶりにぎり\*

880円(税込)

まぐろ・いか・寿司海老・たまご・ぶり3貫



### ぶりづくし\*

880円(税込)

ぶり3貫・ぶり中巻



### ぶり重\*

980円(税込)

脂ののったぶりを5枚のせたお重です。



### 海鮮ぶり井\*

980円(税込)

ぶり3枚にまぐろ2枚とたたきまぐろの入った井です。

\*ぶりは10月下旬販売開始

当店は雨天中止に  
よる当日の  
予約キャンセル  
OKです!!

雨天のよる催事・運動会・イベント等の当日中止の場合、河合寿司ではお弁当やおにぎり等、当日キャンセルが出来ますのでご安心してご注文ください。

まずは各店にご相談下さい

## 河合寿司のお米は 岐阜県産「ハツシモ」

ハツシモは、岐阜県の代表品種で、主に岐阜県でしか栽培されていない珍しいお米です。最大の特徴は楕円形で粒が大きいことです。あっさりしていて一年中通して味が変わりにくくふっくらした光沢のある炊きあがりでお寿司用等に広く使われております。  
※ハツシモを中心とした河合寿司オリジナル米です。  
すべて国内産のお米を使用しております。

本格お持ち帰り寿司



本社 / 岐阜県大垣市横曽根4丁目72番地

営業時間 AM5:00~PM7:00

早朝5時より営業

団体様専用予約承り番号 **0584-89-0022**

E-mail: info@kawaizusi.com

河合寿司

検索

ご注文はお電話もしくはご来店での事前予約がおすすめです。

海津店 海津市海津町馬目字道上271の2  
TEL FAX **0584-53-3666**

大井店 大垣市大井4丁目7番地  
TEL FAX **0584-89-9889**

本巣店 本巣市早野字村西614番地  
TEL FAX **058-323-0055**

横曽根店 大垣市横曽根4丁目72番地  
TEL FAX **0584-89-0606**

太郎丸店 岐阜市太郎丸中島11番1  
TEL FAX **058-229-6060**

赤坂店 大垣市青墓町1丁目126番地の1  
TEL FAX **0584-91-8338**

OKB ストリート店 岐阜県大垣市郭町2丁目8番地  
TEL FAX **0584-78-5588**

お知らせ 2019年6月1日より全店水曜定休とさせていただきます。  
※仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございますのでご了承下さい。  
※価格表示はご来店価格です。 ※価格表示は税込価格です。 2019.8