

しびし
鮪師

まぐろ

亭



魚屋が食べて納得のいく寿司を、
出前致します。

鮮魚専門店のこだわりと意地です。
魚屋も「うならせる」この味この素材、
心ゆくまで堪能下さい!!

鮮魚専門店の出前寿司

「鮪師」我々は鮮魚専門店に唯一受け継いだこの称号

まぐろ亭がお届けするのは、マグロの王様とも呼ばれ海の黒いダイヤと称されている
本マグロの「大トロ」、「中トロ」です。地中海の澄んだ海とアドリア海域の
その水温の低さから、本マグロが蓄養されるのに最も適した漁場の厳選素材。
しかも一年中で脂の乗りが良い時期に水揚げし、船上にて瞬間冷凍した極上の「トロ」
を使用しました。きめ細やかで身の締まった良質の脂が特長ですが
脂だけに頼らない最高の旨味。あなたの舌鼓をお約束します。

保存版

令和3年06月版



<http://www.kame8suisan.jp/>

商標登録 鮪師まぐろ亭 登録番号 5889643号

桶寿司

商品名は、日本でも有数の「近海マグロ」水揚げ漁港です。



本鮪中とろ使用

しびし 鮪師まぐろ ころ

中とろ・鮪・鯛・イカ・生エビ・サーモン・鰻・ツブ貝・イクラ・ウニ・ネギトロ中巻

- 1 5人前(55貫) 9,850円 (税込/10,638円)
- 2 4人前(44貫) 7,970円 (税込/8,60)
- 3 3人前(33貫) 6,420円 (税込/6,99)
- 4 2人前(22貫) 4,442円 (税込/4,797)

※写真は5人前

かつ 浦 ころ 勝浦港

鮪・サーモン・ハマチ・エビ・煮穴子・イカ・帆立・甘エビ・半イクラ・本日の太巻

- 5 5人前(50貫) 6,900円 (税込/7,452円)
- 6 4人前(40貫) 5,800円 (税込/6,264円)
- 7 3人前(30貫) 4,400円 (税込/4,752円)
- 8 2人前(20貫) 3,100円 (税込/3,348円)



※写真は5人前

おお ま ころ 大間港

大とろ・鮪・ハマチ・鯛・サーモン・イカ・生ズワイガニ・数の子・イクラ・ウニ・鰻

- 9 5人前(55貫) 11,970円 (税込/12,927円)
- 10 4人前(44貫) 9,880円 (税込/10,670円)
- 11 3人前(33貫) 7,510円 (税込/8,110円)
- 12 2人前(22貫) 5,100円 (税込/5,508円)

本鮪大とろ使用



※写真は5人前

まい づる ころ 舞鶴港

ネギトロ・鮪・イカ・鯛・エビ・サーモン・ツブ貝・玉子・煮穴子・半イクラ

- 13 5人前(50貫) 5,980円 (税込/6,458円)
- 14 4人前(40貫) 4,970円 (税込/5,367円)
- 15 3人前(30貫) 3,950円 (税込/4,266円)
- 16 2人前(20貫) 2,770円 (税込/2,991円)

※写真は5人前



単品

舌の上でとろける濃厚な旨みを心ゆくまでご賞味ください。



本鮪大とろ使用

87 本鮪大とろ

1人前(6貫) 2,950円 (税込/3,186円)

本鮪大とろ・中とろ使用

88 本鮪大とろ・中とろ

1人前(6貫) 2,560円 (税込/2,764円)



92 まぐろ まつ 鮪祭り

大とろ・中とろ・赤身・ハラス炙り・ネギトロ
1人前(10貫) 2,480円 (税込/2,678円)

本鮪大とろ・中とろ使用



93 上紅白にぎり

鮪・イカ 1人前(8貫) 980円 (税込/1,058円)



90 まぐろ あぶ 鮪ハラス炙り

1人前(5貫) 730円 (税込/788円)

本鮪大とろ・中とろ使用



91 しびし ころ 鮪師紅白にぎり

大とろ・中とろ・鯛又は本日の白身 1人前(8貫) 2,560円 (税込/2,764円)



103 かい 貝づくし

帆立・つぶ貝・赤貝・トリ貝 1人前(8貫) 1,450円 (税込/1,566円)

本鮪大とろ使用



81 あぶ も 炙り盛り

大とろ・サーモン・帆立・鯛 1人前(8貫) 1,950円 (税込/2,106円)



80 まつ えび祭り

甘えび・ホイルえび・生えび 1人前(6貫) 880円 (税込/950円)

こだわりとろ鯖使用



86 しめ ほう すし ねさば棒寿司

とろ鯖使用 1人前(8貫) 1,680円 (税込/1,814円)



94 きき ほう すし 焼ねさば棒寿司

とろ鯖使用 1人前(8貫) 995円 (税込/1,074円)

なま まる まる いっほん 生がに丸々一本にぎり

生ズワイガニ 【お詫び】
コロナの影響により生ズワイガニの入荷がございません。
代替えネタは高級のどぐろ炙りになります。
ご了承くださいませ。

かまに こ あなごいっぴ 釜煮込み穴子一尾

煮穴子 1人前(6貫) 1,590円 (税込/1,717円)

85 ハーフ(3貫) 850円 (税込/918円)

鮮魚専門店

まぐろ亭だからできる「プロ」の目利きによる厳選ネタ。※
ひときわ贅を尽くした極上寿司の数々、心ゆくまでご堪能ください!!
※漁や市場などの状況によりネタが入荷できない場合は、アップグレードしたネタに変更いたします。

鮮「プロ」の目利き 技「プロ」のさばき そして心「プロ」の粋なはからい!!

※全て使い捨て容器でお届けします。



本館 大とろ・中とろ 使用

み さ き こ う 大とろ・中とろ・ハマチ・生エビ・ツブ貝・エンガワ・数の子・イカ・半イクラ・半ウニ・ネギトロ細巻

24 2人前(22貫) 4,490円 (税込/4,849円)



本館中とろ 使用

さかい みなと 中とろ・鮭・鰻・サーモン・イカ・エンガワ・甘エビ・生エビ・半イクラ・半ウニ・ネギトロ・細巻

22 4人前(48貫) 7,600円 (税込/8,208円)



本館 大とろ・中とろ 使用

な は こ う 大とろ・中とろ・エンガワ・ハマチ・甘エビ・生エビ・鰻・イクラ・ネギトロ・ウニ・鮭

23 3人前(27貫) 5,950円 (税込/6,426円)



※写真は5人前

やい づ こ う ねぎとろ・鮭・イカ・サーモン・エビ・玉子・鰻・イナリ・細巻鉄火

17 5人前(44貫) 4,650円 (税込/5,022円)

18 4人前(36貫) 3,950円 (税込/4,266円)

19 3人前(28貫) 2,980円 (税込/3,218円)



本館 大とろ・中とろ 使用

し び し も り 大とろ・中とろ・ハマチ・鰻・サーモン・イカ・煮穴子・イクラ・ウニ・生ズワイガニ・数の子・生エビ・ハラス炙りまたはほほ肉・トリ貝

21 5~6人前(70貫) 16,800円 (税込/18,144円)

20 3~4人前(42貫) 11,500円 (税込/12,420円)

※各細巻類は3ヶで1貫、中巻類は2ヶで1貫表記です。

※全て使い捨て容器でお届けします。

こだわりの「寿司酢」

半年間じっくり熟成されたものを使用し、まぐろ亭オリジナルのブレンドで調合しています。風味、コク共にまろやかな味わいになっております。米、そしてネタとの相性は抜群です。



本館 大とろ・中とろ 使用

と い こ う 30 戸井港 大とろ・中とろ・ハマチ・エンガワ・鮭・イカ・生エビ・生ズワイガニ・鯛・数の子・イクラ・ウニ

1人前(12貫) 2,990円 (税込/3,229円)



本館中とろ 使用

う わ じ ま こ う 33 宇和島港 中とろ・イカ・サーモン・ハマチ・生エビ・鯛・半イクラ・半ウニ

1人前(8貫) 1,520円 (税込/1,641円)



36 深浦港 ふかうらこう 鮭・イカ・サーモン・鯛・トリ貝・エンガワ・甘エビ・煮穴子・玉子・半イクラ・半ウニ・ネギトロ

1人前(12貫) 1,630円 (税込/1,760円)



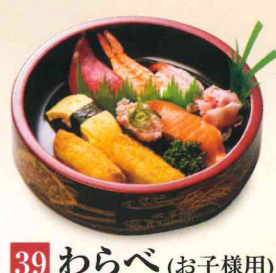
37 清水港 しみずこう 鮭・イカ・サーモン・煮穴子・帆立・甘エビ・ハマチ・半イクラ・半ウニ・ネギトロ

1人前(11貫) 1,330円 (税込/1,436円)



38 高知港 こうちこう 鮭・イカ・サーモン・玉子・煮穴子・ポイルエビ・帆立・ハマチ・半イクラ・ネギトロ・イナリ

1人前(12貫) 1,380円 (税込/1,490円)



39 わらべ (お子様用) 鮭・エビ・甘エビ・サーモン・ネギトロ・玉子・イナリ

1人前(8貫) 810円 (税込/874円)



本館中とろ 使用

し お が ま こ う 31 塩釜港 中とろ・サーモン・エンガワ・鮭・イカ・エビ・ハマチ・帆立・半イクラ・半ウニ・ネギトロ・煮穴子

1.5人前(12貫) 1,980円 (税込/2,138円)



本館中とろ 使用

ち よ う し こ う 32 銚子港 中とろ・鮭・ハマチ・帆立・ツブ貝・鰻・半イクラ・半ウニ・ネギトロ・生エビ

1.5人前(14貫) 2,380円 (税込/2,570円)



34 佐世保港 させぼこう 鮭・イカ・サーモン・甘エビ・エビ・帆立・煮穴子・玉子・ネギトロ

1人前(9貫) 1,140円 (税込/1,231円)



35 おおま こう 大とろ・鮭・サーモン・イカ・ハマチ・鯛・生ズワイガニ・鰻・数の子・イクラ・ウニ

1人前(11貫) 2,650円 (税込/2,862円)

旬 旬彩素材

お好みの丼をご堪能ください。井全品シャリ大盛り無料!!



本館 大とろ・中とろ 使用

30 鮭師丼 1人前 1,570円 (税込/1,695円)



55 なめろう丼 1人前 1,290円 (税込/1,393円)



58 うに丼 1人前 1,670円 (税込/1,803円)



51 北海道 1人前 1,570円 (税込/1,695円)



53 魚々丼 1人前 1,290円 (税込/1,393円)



56 鉄火丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)



59 三色丼 1人前 1,570円 (税込/1,695円)



52 魚河岸丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)



54 中落ち 1人前 1,290円 (税込/1,393円)



57 親子丼 1人前 1,570円 (税込/1,695円)



60 うなわさ丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)

※全て使い捨て容器でお届けします。

こだわりの「国産寿司米」

お寿司にネタと並び重要な要素であるシャリ。まぐろ亭では粘りや硬さが程よい寿司米として最適なお米「日本晴 (にっぽんばれ)」を使用しています。

大好評 配信中!!

お持ち帰りも宅配もらくらく注文!

鮪師まぐろ亭[®] アプリ



割引1
お持ち帰り割
7%OFF

割引2
前日割 前日までのご予約で
3%OFF

割引3
記念月割
登録して頂いた記念月のお客様は
5%OFF
※記念月は商品お渡し時に登録いたします

ここがすごい!!
会員登録なし!!
電話番号
だけでOK



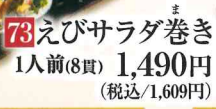
アプリ限定の
お得な
裏メニューも!

割引はアプリ・電話からのご注文のみ!!

動作環境: iOS 13.0以上のiPhoneまたはAndroid 9.0以上(一部機種では正常に動作しない場合もあります) Android, Google PlayはGoogle Inc.の商標または登録商標です。

まぐろ亭

Download on the App Store GET IT ON Google Play



中巻

- 145 鉄火巻き(中落ち使用)
- 146 ネギトロ巻き
- 147 サーモン巻き
- 148 穴子玉子巻き
- 149 うなぎ玉子巻き

1本8貫切り 各918円(税込)

お品がき(2貫)

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 120 いなり 184円 <small>(税込)</small> | 128 帆立貝 313円 <small>(税込)</small> | 135 赤貝 410円 <small>(税込)</small> |
| 121 玉子 184円 <small>(税込)</small> | 131 えんがわ 356円 <small>(税込)</small> | 136 数の子 410円 <small>(税込)</small> |
| 122 イカ 205円 <small>(税込)</small> | 129 まぐろ 356円 <small>(税込)</small> | 137 うに 518円 <small>(税込)</small> |
| 123 エビ 259円 <small>(税込)</small> | 130 生サーモン 356円 <small>(税込)</small> | 138 いくら 518円 <small>(税込)</small> |
| 124 うなぎ 313円 <small>(税込)</small> | 132 ハマチ 356円 <small>(税込)</small> | 141 生ズワイ 918円 <small>(税込)</small> |
| 125 つぶ貝 313円 <small>(税込)</small> | 133 真鯛 356円 <small>(税込)</small> | 143 中とろ 918円 <small>(税込)</small> |
| 126 ネギトロ 313円 <small>(税込)</small> | 150 生えび 356円 <small>(税込)</small> | 144 大とろ 1,285円 <small>(税込)</small> |
| 127 甘えび 313円 <small>(税込)</small> | 134 とり貝 410円 <small>(税込)</small> | |

ご注文税込1,500円以上でお届けします。当店はご家族のお好みに合うよう全品さび抜きになっております。
 ●写真はイメージです。●土・日 祝は大変込み合いますので、ご予約はお早めをお願い致します。●大量注文の場合は、前もってお知らせください。お客様のご都合の良い時間にお届けします。また、季節・仕入れ等の都合により、写真と異なる場合がございますのでご了承ください。●鮪師まぐろ亭では、衛生上テイクアウト容器のみの使用になっております。●お客様の個人情報、商品のお届け・ご連絡に使用させていただきます。また、サービス情報のご案内、サービス改善のアンケート調査を行う場合等それ以外の目的で使用する事はございません。●鮪師まぐろ亭では新鮮なネタで勝負しておりますので、ネタ切れの場合はご注文に添いかねる場合もございますので、ご了承下さい。●悪天候や交通事情によりお届けできない場合がございます。●メニュー・価格は予告なく変更になる場合がございます。

みそ汁各162円(税込)

- あさり
- しじみ
- あさり
- しじみ
- とん汁
- 赤だし
- とん汁
- 赤だし

110 緑茶 149円(税込)

102 生わかび (5本入り) 248円(税込)

鮪師まぐろ亭[®]

shibisi MAGURO tei

インターネット・スマートフォンにて、
出前館からもご注文いただけます!!

出前館 DEMAT-CAN

おトクな割引&ポイント!!

初回注文からポイントが貯まる!

前日割引 前日までのご予約で 3%OFF	記念月割引 登録して頂いた記念月 全品 5%OFF	うれしいポイント 500円毎に1ポイント!記念月は2倍!! 100ポイントで、「1,000円割引券」プレゼント!
-----------------------------------	--	--

※出前館・ネットからのご注文は前日割引の対象外となります

ご注文方法 初めのご注文の際は次の手順をお願いします

お電話番号 → お名前 → ご住所 → ご注文 → 数量

お客様のお名前・ご住所を電話番号で登録させていただきます
2回目から電話番号だけでご注文できます。

配達時間 ※店舗により時間が異なります

ランチタイム/11時~14時
ディナータイム/16時~23時
※大阪北店は22時まで

各種カード 使えます

VISA Mastercard JCB Diners Club DEBIT/COVER LINE Pay Qi Pay

スマホ決済も充実!
配達時にQRコードで決済いたします

ご利用の際は電話でお申付ください

ご注文 **050-6861-5778**
大阪中央店 大阪市浪速区桜川1-4-25 年中無休

ご注文 **06-6753-9207**
大阪北店 大阪市都島区都島中通2-26-14-1F 年中無休

- 大阪中央店 配達地域
- | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 淀川区 | <input type="checkbox"/> 浪速区 | <input type="checkbox"/> 阿倍野区 | <input type="checkbox"/> 大阪市北区 |
| <input type="checkbox"/> 西淀川区 | <input type="checkbox"/> 大正区 | <input type="checkbox"/> 住吉区 | ・梅田 |
| <input type="checkbox"/> 此花区 | <input type="checkbox"/> 西成区 | <input type="checkbox"/> 生野区 | ・芝田 |
| <input type="checkbox"/> 港区 | <input type="checkbox"/> 住之江区 | <input type="checkbox"/> 東住吉区 | ・曾根崎 |
| <input type="checkbox"/> 福島区 | <input type="checkbox"/> 天王寺区 | <input type="checkbox"/> 平野区 | ・曾根崎新地 |
| <input type="checkbox"/> 西区 | | | ・大深町 |
| | | | ・大淀北 |
| | | | ・大淀中 |
| | | | ・大淀南 |
| | | | ・角田町 |
| | | | ・中之島 |
| | | | ・小松原町 |

- 大阪北店 配達地域
- | | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 東淀川区 | <input type="checkbox"/> 大阪市北区 | <input type="checkbox"/> 鶴野町 | <input type="checkbox"/> 神山村 | <input type="checkbox"/> 東天満 | <input type="checkbox"/> 与力町 |
| <input type="checkbox"/> 旭区 | ・豊崎 | ・中崎西 | ・太融寺町 | ・野崎町 | ・末広町 |
| <input type="checkbox"/> 鶴見区 | ・本庄西 | ・中崎 | ・扇町 | ・菅原町 | ・天満橋 |
| <input type="checkbox"/> 城東区 | ・本庄東 | ・浮田 | ・南扇町 | ・天神西町 | ・錦町 |
| <input type="checkbox"/> 東成区 | ・天神橋 | ・万歳町 | ・免我野町 | ・天神町 | ・池田町 |
| <input type="checkbox"/> 都島区 | ・長柄西 | ・黒崎町 | ・曾根崎町 | ・松ヶ枝町 | ・樋之口町 |
| | ・長柄中 | ・浪花町 | ・西天満 | ・紅梅町 | ・菅栄町 |
| | ・長柄東 | ・山崎町 | ・天満 | ・同心 | ・国分寺 |

※全て使い捨て容器でお届けします。

リーズナブルなお弁当から行楽・ロケ弁・様々なシーンにぴったりな選べるお弁当!!
水産卸だからできる本物の味をご堪能下さい。 ※ご注文税込1500円以上からお届けします。

全弁当「寝かせ玄米」使用!!

*寝かせ玄米とは、玄米に小豆と塩を混ぜて炊き、特殊な圧力釜を使用し、炊き上げて高温状態で寝かせた玄米ご飯です。圧力鍋で炊くことでもちもち食感になり、寝かせることでうまみや甘みが増し、水分が飛んでもっちり仕上がります。小豆を入れることで味わい深くなり、アクセントにもなって食べごたえもたっぷり。低カロリー高たんぱくで食物繊維たっぷりの健康米です。

寿司・旬菜弁当

クラマス シリーズ

寝かせ玄米使用!!



001 幕の内弁当 1200円 (税込)



002 行楽ロケ弁当 1000円 (税込)



003 行楽ロケ弁当 DX 1300円 (税込)

モグモグ弁当

ホオバル シリーズ

寝かせ玄米使用!!



004 塩鯖DS弁当 1100円 (税込)



005 鯖味餅干DM弁当 1100円 (税込)



006 メンチカツ弁当 700円 (税込)



007 唐揚げ弁当 700円 (税込)



008 白身フライ弁当 700円 (税込)



009 アジフライ弁当 700円 (税込)



010 ミックスフライ弁当 800円 (税込)



011 とんかつ弁当 900円 (税込)



012 マグロヘルカツ弁当 800円 (税込)



013 豚生姜焼き弁当 800円 (税込)



014 ハンバーグ弁当 900円 (税込)



015 焼肉弁当 900円 (税込)

のり弁当シリーズ

寝かせ玄米使用!!



016 のり弁当 600円 (税込)

仕出し御膳シリーズ

冠婚葬祭、特別な日のお弁当

※仕出しシリーズは15000円からのご注文でお願いします。
※このお弁当に限り寝かせ玄米を使用していません。
※要予約(3日前要予約)



017 仕出し御膳 3000円 (税込)



018 上仕出し御膳 4500円 (税込)



019 寿司仕出し御膳 3500円 (税込)

ご注文はお電話か出前館で

050-6861-5778

ご注文税込1500円以上からお届けします。

出前館の注文も承っております!!

出前館 クラマス 検索



※ご注文価格は全て税込です。
※全て使い捨て容器でお届けします。
※前日までのご予約で3%OFF
※法人様定期契約割引あり

営業時間

営業時間 11:00~14:00 16:00~22:00
予約受付時間 10:30~14:00 16:00~22:00
配達受付時間 11:30~14:00 16:00~22:00 (応相談)

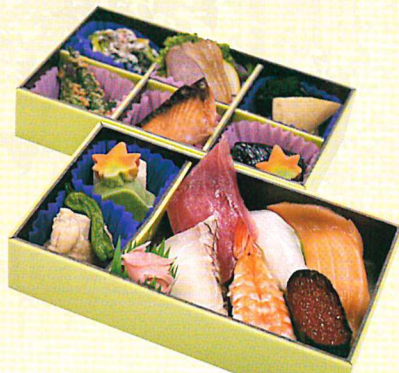


020 寿司上仕出し御膳 5000円 (税込)

様々なシーンに 対応の大人気 寿司弁当



ちらし寿司二段弁当
051 2050円 (税込)



握り寿司二段弁当
052 2050円 (税込)



巻寿司二段弁当
053 2050円 (税込)



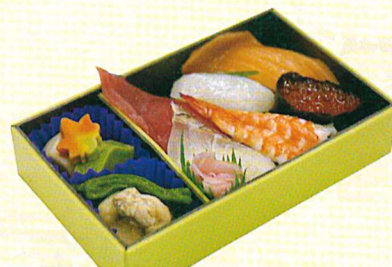
寿司六巻と細巻弁当
054 1080円 (税込)



握り八巻盛合せ弁当 鮮
055 1080円 (税込)



握り八巻盛合せ弁当 鮮
056 1080円 (税込)



握り六巻弁当
057 1080円 (税込)



握り八巻盛合せ弁当 幸
058 1080円 (税込)

桶寿司

1～1.5人前！その日の店長の目利きで新鮮なネタをご賞味下さい。



佐世保港
059 1354円 (税込)



宇和島港
060 1789円 (税込)



清水港
061 1580円 (税込)



深浦港
062 1936円 (税込)



大間港
063 3090円 (税込)



わらべもり
064 962円 (税込)

巻寿司

職人が手掛けるバラエティーにとんだボリューム満点巻寿司をご賞味ください。



さば棒寿司
065 2032円 (税込)



海老祭り
066 1064円 (税込)



コンビ鉄火巻き
067 1786円 (税込)



海鮮大名巻き
068 1798円 (税込)



海老サラダ巻き
069 1786円 (税込)



サーモンと生ハム
サラダ巻き
070 1786円 (税込)

丼

丼全品シャリ大盛り無料！お好みの丼をお選びください。



北海丼
071 1882円 (税込)



魚河岸丼
072 1786円 (税込)



うに丼
073 2001円 (税込)



中落ちツケ丼
074 1546円 (税込)



親子丼
075 1882円 (税込)



うなわさ丼
076 1786円 (税込)



三色丼
077 1882円 (税込)



鮭師丼
078 1882円 (税込)



鉄火丼
079 1786円 (税込)



なめろう丼
080 1546円 (税込)



魚々丼
081 1546円 (税込)



海鮮丼
082 1546円 (税込)



上紅白握り
083 1185円 (税込)



鮭師紅白握り
084 3096円 (税込)



本マグロ大トロ中トロ握り
085 3096円 (税込)

ご注文はお電話か出前館で

050-6861-5778

ご注文税込1500円以上からお届けします。

出前館の注文も承っております!!

出前館 まぐろ亭 検索

