

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。圧力釜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

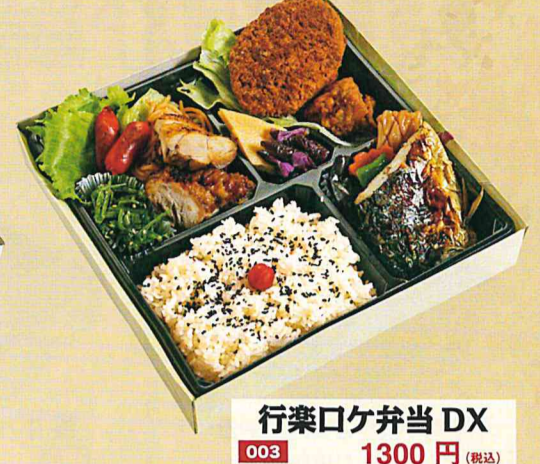
寝かせ玄米使用!!



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 鯖味噌干し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 マグロヘレカツ弁当 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円からのご注文をお願いします。
※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!!



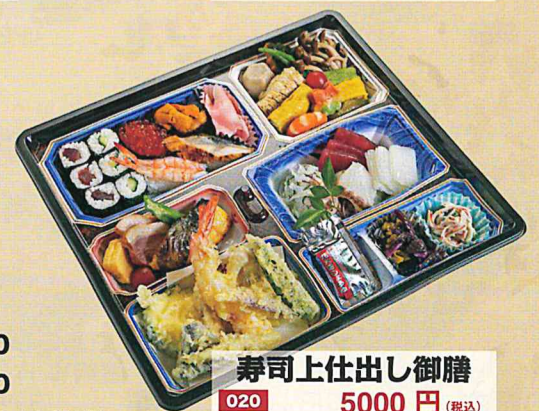
※ご注文価格は全て税込です。
※全て使い捨て容器でお届けします。
※前日までのご予約で3%OFF
※法人様定期契約割引あり

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)

出前館 クラマス 検索

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 まぐる亭

検索



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
3%OFF

割引3

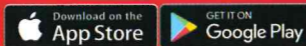
記念月割
5%OFF

ここがすごい!!

会員登録なし!!
電話番号
だけでOK

割引はアプリ・電話からのご注文のみ!!

まぐろ亭



アプリ限定の
お得な
裏メニューも!

巻物

1人前<8貫>



73 えびサラダ巻き
1人前(8貫) 1,490円
(税込1,609円)



70 海鮮
大名巻き
1人前(8貫) 1,500円
(税込1,620円)



74 太巻
1人前(8貫) 640円
(税込691円)



71 コンビ
鉄火巻き
1人前(8貫) 1,490円
(税込1,609円)



75 上巻
1人前(8貫) 950円
(税込1,026円)



72 サーモン
生ハムサラダ巻き
1人前(8貫) 1,490円
(税込1,609円)

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

みそ汁各162円(税込)



110 緑茶 149円(税込)

102 生わさび(5本入り) 248円(税込)

しびし 鮪師まぐろ亭

shibisi MAGURO tei

ご注文方法 初めて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。

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

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

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
DEMAI-CAN

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

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 記念月割引 うれしいポイント

前日までのご予約で 登録して頂いた記念月 500円毎に1ポイント!記念月は2倍!!

3%OFF 全品**5%OFF** 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

各種カード
使えます

VISA Mastercard

スマホ決済も充実!

配達時にQRコードで決済いたします

JCB LINE Pay Pay

ご利用の際は電話でお申し付けください

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

- 大阪北店 配達地域
- 東淀川区 大阪市北区 鶴野町 神山町 東天満 与力町
 - 旭区 豊崎 中崎西 太融寺町 野崎町 末広町
 - 鶴見区 本庄西 中崎 扇町 菅原町 天満橋
 - 城東区 本庄東 浮田 南扇町 天神西町 錦町
 - 東成区 天神橋 万歳町 免我野町 南森町 池田町
 - 長柄西 黒崎町 黒崎町 曾根崎町 松ヶ枝町 槇之口町
 - 長柄中 浪花町 西天満 紅梅町 菅栄町
 - 都島区 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。



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。

鮮魚専門店の出前寿司

「鮪師」我々は鮮魚専門店で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、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 鮪師まぐろ港

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/8,600円)
- 3 3人前(33貫) 6,420円 (税込/6,900円)
- 4 2人前(22貫) 4,442円 (税込/4,790円)

※写真は5人前



※写真は5人前

かつ 浦 鮪 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)



本鮪大とろ使用

おお ま 鮪 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)

※写真は5人前



※写真は5人前

まい づる 鮪 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

※全て使い捨て容器でお届けします。

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。

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 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

1人前(8貫) 980円 (税込/1,058円)



90 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 鮪師紅白にぎり

1人前(8貫) 2,560円 (税込/2,764円)

103 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



80 えび祭り

1人前(6貫) 880円 (税込/950円)

81 炙り盛り

1人前(8貫) 1,950円 (税込/2,106円)

こだわり 鮪 使用

魚屋だからこだわられる、五島列島特有の旬鮪。1枚ずつ手づくりし、旨さだけを追求しました。漁期・漁場限定発売!!

86 メさば棒寿司

1人前(8貫) 1,680円 (税込/1,814円)



94 焼さば棒寿司

1人前(8貫) 995円 (税込/1,074円)

かまにこ 釜煮込み穴子一尾

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)

わさびへのこだわり

当店が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が、すべての商品に伊豆天城産の生わさびが付属します。わさびの風味豊かな美味しさをお楽しみいただけるよう、お召し上がり直前、ネタの上に直接付けて、お使い下さい。

なま 生がに丸々一本にぎり

【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ごろ炙りになります。ご了承くださいませ。

鮮「プロ」の目利き 技「プロ」のさばき そして心「プロ」の粋なほからい!!

※全て使い捨て容器でお届けします。

まぐろ
師まぐろ港

1人前(55貫) **9,850円** (税込/10,638円)
 2人前(44貫) **7,970円** (税込/8,607円)
 3人前(33貫) **6,420円** (税込/6,993円)
 4人前(22貫) **4,442円** (税込/4,797円)



三崎港
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)



境港
中とろ・鮭・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・細巻巻

22 4人前(48貫) **7,600円** (税込/8,208円)



那覇港
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

23 3人前(27貫) **5,950円** (税込/6,426円)



焼津港
ネギトロ・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)



鮪師盛
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。

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・鰻・数の子・
イクラ・ウニ

1人前(12貫)
2,990円
(税込/3,229円)

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)

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)

宇和島港
中とろ・イカ・サーモン・
ハマチ・生エビ・鰻・
半イクラ・半ウニ

1人前(8貫)
1,520円
(税込/1,641円)

佐世保港
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)

大間港
大とろ・鮭・サーモン・イカ・
ハマチ・鰻・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)

深浦港 ふかうらこう
鮭・イカ・サーモン・鰻・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)

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)

高知港 こうちこう
鮭・イカ・サーモン・玉子・煮穴子・ホイル
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)

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)

丼
旬彩素材

井全品シャリ大盛り無料!!
お好みの丼をご堪能ください。

鮪師丼
大とろ・中とろ
しびしどん 1人前
1,570円
(税込/1,695円)

北海丼
ほっかいどん 1人前
1,570円
(税込/1,695円)

魚河岸丼
うおがしどん 1人前
1,490円
(税込/1,609円)

なめろう丼
どん 1人前
1,290円
(税込/1,393円)

魚々丼
ととどん 1人前
1,290円
(税込/1,393円)

中落ち丼
なかお 1人前
1,290円
(税込/1,393円)

うに丼
どん 1人前
1,670円
(税込/1,803円)

鉄火丼
てっかどん 1人前
1,490円
(税込/1,609円)

親子丼
おやこどん 1人前
1,570円
(税込/1,695円)

三色丼
さんしょくどん 1人前
1,570円
(税込/1,695円)

うなわさ丼
どん 1人前
1,490円
(税込/1,609円)

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(にっぽんぼれ)」を使用しています。