

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**

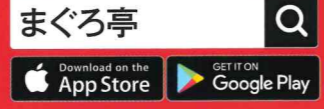
割引3  
記念月割  
登録して頂いた記念月のお客様は  
**5%OFF**  
※記念月は商品お渡し時に登録いたします

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!!



## 巻物

1人前<8貫>

- 70 海鮮 大名巻き 1人前(8貫) 1,500円 (税込1,620円)
- 71 コンビ 鉄火巻き 1人前(8貫) 1,490円 (税込1,609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)
- 73 えびサラダ巻き 1人前(8貫) 1,490円 (税込1,609円)
- 74 太巻 1人前(8貫) 640円 (税込691円)
- 75 上巻 1人前(8貫) 950円 (税込1,026円)

中巻		お品がき(2貫)	
145 鉄火巻き(中落ち使用)	120 いなり 184円	128 帆立貝 313円	135 赤貝 410円
146 ネギトロ巻き	121 玉子 184円	131 えんがわ 356円	136 数の子 410円
147 サーモン巻き	122 イカ 205円	129 まぐろ 356円	137 うに 518円
148 穴子玉子巻き	123 エビ 259円	130 生サーモン 356円	138 いくら 518円
149 うなぎ玉子巻き	124 うなぎ 313円	132 ハマチ 356円	141 のどぐろ炙り 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	

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、ご予約はお早めにお願致します。●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なる場合もございますので、ご了承ください。●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。

しびし 鮪師まぐろ亭 宅配専門  
shibisi MAGURO tei

こちらからも  
ご注文いただけます!!  
Uber Eats menu

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 **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!  
※お電話・公式まぐろ亭アプリ以外のご注文は各種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いたします  
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

スマホ決済も充実!  
配達時にQRコードで決済いたします  
LINE Pay Pay  
ご利用の際は電話でお申し付けください

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

- 大阪北店 配達地域
- 東淀川区 大阪市北区 鶴野町 神山村 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 兔我野町 南森町 池田町
  - 長柄西 黒崎町 曾根崎町 松ヶ枝町 樋の口町
  - 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。



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」我々は鮮魚専門店でも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。さ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11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 ころ 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/6,930円)
- 4 2人前(22貫) 4,442円 (税込/4,797円)

※写真は5人前

## かつ 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・のどぐろ炙り・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

※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。\*ひとときを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

## 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

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

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)



## 93 上紅白にぎり

- 1人前(8貫) 980円 (税込/1,058円)



## 91 鮪師紅白にぎり

- 1人前(8貫) 2,560円 (税込/2,764円)



本鮪大とろ使用

## 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)



## 80 まつ えび祭り

- 1人前(6貫) 880円 (税込/950円)



## 81 あぶ も 炙り盛り

- 1人前(8貫) 1,950円 (税込/2,106円)



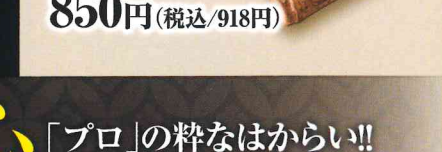
## 83 のどぐろ炙り

- 1人前(4貫) 1,650円 (税込/1,782円)



## 84 かまにこ あなごいりび 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)

こだわり 本鮪大とろ使用

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 しめ ほう すし ねさば棒寿司

- 1人前(8貫) 1,680円 (税込/1,814円)



遠赤外線であつらと焼き上げました。

## 94 やき ほう すし 焼さば棒寿司

- 1人前(8貫) 995円 (税込/1,074円)



# 鮮「プロ」の目利き 技「プロ」のさばき そして心「プロ」の粹なはからい!!

※全て使い捨て容器でお届けします。

こうろ港

・サーモン・鰻・口中巻

9,850円 (税込/10,638円)

970円 (税込/8,607円)

420円 (税込/6,933円)

442円 (税込/4,797円)



本舗 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)

本舗中とろ 使用



さかい みなと 境港 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)

本舗 大とろ・中とろ 使用



なはこう 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・鮭

23 3人前(27貫) 5,950円 (税込/6,426円)

やいづこう 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)



本舗 大とろ・中とろ 使用

しびしもり 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・のどぐろ炙り・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)

※写真は5人前

※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。

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。

といこう 戸井港 大とろ・中とろ・ハマチ・エンガワ・鮭・イカ・生エビ・のどぐろ炙り・鯛・数の子・イクラ・ウニ

1人前(12貫) 2,990円 (税込/3,229円)

うわじまこう 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)

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)

本舗 大とろ・中とろ 使用

しびしどん 1人前 1,570円 (税込/1,695円)

50 鮪師丼

どん なめろう丼 1人前 1,290円 (税込/1,393円)

55

どん うに丼 1人前 1,670円 (税込/1,803円)

58

本舗中とろ 使用

しおがまこう 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)

31

本舗中とろ 使用

させぼこう 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)

34

38 高知港 こうちこう 鮭・イカ・サーモン・玉子・煮穴子・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)

51 北海丼 ほっかいどん 1人前 1,570円 (税込/1,695円)

ととどん 魚々丼 1人前 1,290円 (税込/1,393円)

53

てっかどん 鉄火丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)

56

さんしょくどん 三色丼 1人前 1,570円 (税込/1,695円)

59

本舗中とろ 使用

ちょうしこう 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)

32

本舗大とろ 使用

おおまこう 大間港 大とろ・鮭・サーモン・イカ・ハマチ・鯛・のどぐろ炙り・鰻・数の子・イクラ・ウニ

1人前(11貫) 2,650円 (税込/2,862円)

35

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)

本舗中とろ 使用

うおがしどん 魚河岸丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)

52

なかお 中落ち づけ丼 1人前 1,290円 (税込/1,393円)

54

おやかどん 親子丼 1人前 1,570円 (税込/1,695円)

57

どん うなわさ丼 1人前 1,490円 (税込/1,609円)

60

※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。

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(にっぼんばれ)」を使用しています。