

「にぎり長次郎」の姉妹店

出前
寿司

chujiro.com

にぎり
忠次郎

nigiri CHUJIRO

本まぐろ
大とろ入り

なつがすみ

夏霞

少なめ 8貫 税込 2,580円

本まぐろ大とろ・いか・とろサーモン・はも(酢味噌)・
くえ・甘海老・いくら・煮穴子

みなみかぜ

南風

1人前 10貫 税込 1,980円

まぐろ赤身・いか・サーモン・はも(酢味噌)・玉子・
おくら梅鱈・くえ・たこ・いくら・焼穴子

本まぐろ
中とろ入り

あさなぎ

朝風

1.5人前 12貫 税込 2,980円

本まぐろ中とろ・まぐろ赤身・いか・サーモン・はも(酢味噌)・海老・
くえ・季節の青物・おくら梅鱈・たこ・いくら・うなぎ

【お渡し期間】7月15日(火)~31日(木)

特上
うなぎちらし
税込 3,980円

上うなぎちらし
税込 2,480円

うなぎばらちらし
税込 1,980円

一の丑
7月19日(土)

二の丑
7月31日(木)

うなぎにぎり盛り
税込 1,980円

天然水で育った
鹿児島県産のうなぎを、
3年熟成の八本木樽醤油を
ベースにしたタレで香ばしく
炭火で焼き上げました。

ご予約
承り中
土用の
丑の日
数量
限定

期間限定

2025年
7月4日(金)
9月上旬迄

夏の
風情を
味わう
旬の
贅沢
三昧

はも酢味噌
2貫 税込 600円

せいか
盛夏

5人前 50貫

税込 15,000円

4人前 40貫

税込 12,000円

3人前 30貫

税込 9,000円

本まぐろ大とろ・いか・くえ・とろサーモン・甘海老・季節の青物・
はも(酢味噌)・おくら梅鱈・うなぎ・いくら
※仕入れの都合によりネタの一部を変更する場合がございます。
ご了承くださいませ。

特撰

本まぐろ
大とろ入り

板さんおすすめ

1.5人前 12貫 税込 3,600円

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。
※写真は一例です。詳しくは店舗までお問い合わせくださいませ。

おくら梅鱈
2貫 税込 200円

くえ
2貫 税込 860円

お昼の寿司定食

14時までの限定品

寿

本まぐろ
大とろ入り

本日の特上ににぎり・一品・茶碗蒸し・
赤だし

税込 3,000円

※定食の寿司、一品は日替わりとなります。
※写真は一例です。



本日のにぎり・一品・
茶碗蒸し・赤だし
竹 税込 1,580円

本日の上ににぎり・一品・
茶碗蒸し・赤だし
松 本まぐろ
中とろ入り 税込 2,280円

平日 16:30 ~ 営業終了時間まで

平日の夜定食
夜の
寿司定食

いろいろ
「彩」
税込 2,580円

※平日月~金(土日祝日は除く)
※季節ごとの旬素材でお作りします。
詳しくは店舗までお問合せください。※写真は一例です。

・お造り
・天ぷら
・おぼんざい
・お寿司
・赤だし
・茶碗蒸し

お寿司に
お得な
セットは
いかが
ですか?

温かい状態
でお渡し
します!!
ほっこり
セット
税込 590円

※茶碗蒸し・赤だし・一品のセットです。
※一品は日替わりです。

