



季節の
おすすめ桶

※写真は5人前です。
※おもてなしづくしは、季節により内容・価格が変わります。

GW

おもてなしづくし

本まぐろ大とろ入り

本まぐろ中とろ入り

5人前50貫

4人前40貫

3人前30貫

税込 15,100円 税込 12,290円 税込 9,270円

本まぐろ大とろ・剣先いか・しまあじ・サーモン・本まぐろ中とろ・鯛・炙りのどぐろ・甘海老・うなぎ・いくら・切玉子



GW

おもてなしづくし

本まぐろ大とろ入り

本まぐろ中とろ入り

1人前10貫

税込 3,120円

本まぐろ大とろ・剣先いか・しまあじ・サーモン・本まぐろ中とろ・鯛・炙りのどぐろ・甘海老・うなぎ・いくら・切玉子

ゴールデンウィークメニュー販売期間

2023年 4月18日(火)～5月8日(月)迄

※裏面にも最新メニューを掲載しておりますのでご覧下さい。

その時季一番の旬ネタを、長次郎クオリティで。
グラントメニュー
グラントメニューが新しくなりました。
定番メニューはブラッシュアップし、
宅配店限定メニューも充実の品揃え。
季節のおすすめ桶もその時季ごとに
魅力たっぷりの盛合せに。
お持ち帰りでも宅配でも、
にぎり長次郎でちよつといひ日に
なりますように。

宅配店
限定



特撰

板さんおすすめ 1.5人前

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。

宅配店
限定



ほっこりセット

※茶碗蒸し・赤だし・一品のセットです。
※一品は日替わりです。

税込540円



しまあじ

旬は夏から秋にかけてで、上品な脂の旨味やコクのある味わいが特徴です。アルギニンやアラニンといった甘味として感じられるアミノ酸や、うまみ成分となるグルタミン酸もたっぷり含んでいます。

のどぐろ

喉の奥が黒いノドグロ、正式名称は「アカムツ」。また「白身のとろ」と呼ばれることもあります。一年を通して脂がのっていて濃厚な口当たり…。長次郎は皮付きのままさっと炙って香ばしくにぎります。

※食材写真は全てイメージです。



おすすめネタ

ゴールデンウィーク期間

大切な
ご案内

1.お持ち帰り割について

2023年4月21日より「お持ち帰り割」を中止させていただきます。
※茨木真砂店は4月18日より中止となります。

2.宅配料金について

宅配の場合は、基本商品料金と別途宅配料として500円(税込)を頂戴いたします。

3.メニューについて

宅配ににぎり長次郎と廻転寿司ににぎり長次郎はメニューが一部異なります。

宅配にぎり長次郎は、1件500円(税込)でにぎりたてをお届けします。

宅配寿司

お持ち帰り



漁場・魚市場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。
※夏場は貝類の販売を休止させていただきます。

盛り込み桶

自慢のネタをふんだんに盛り込んだ宅配にぎり長次郎の盛り込み桶



写真は5人前です。

本まぐろ大とろ入り

特上

下関

5人前50貫 税込12,960円
4人前40貫 税込10,410円
3人前30貫 税込7,860円

本まぐろ大とろ・いか・季節の青物・とろサーモン・めばちまぐろ・季節の白身・甘海老・いくら・数の子・うなぎ・切玉子



写真は5人前です。

石巻

5人前50貫 税込9,190円
4人前40貫 税込7,390円
3人前30貫 税込5,600円

めばちまぐろ・いか・季節の白身・海老・サーモン・季節の青物・玉子・いくら・たこ・焼穴子



写真は5人前です。

本まぐろ中とろ入り

上

釧路

5人前50貫 税込11,350円
4人前40貫 税込9,120円
3人前30貫 税込6,890円

本まぐろ中とろ・いか・季節の白身・海老・サーモン・季節の青物・めばちまぐろ・いくら・たこ・煮穴子・切玉子



写真は5人前です。

瀬戸

5人前47貫 税込6,160円
4人前40貫 税込5,200円
3人前33貫 税込4,260円

めばちまぐろ・いか・たこ・海老・玉子・焼穴子・巻寿司・いなり・きゅうり細巻・鉄火細巻

一人前桶

大切なおもてなしに一人前桶

1.5人前



お勧め

板さん
おすすめ
税込3,600円

※季節ごとの旬素材でお作りいたします。詳しくは店舗までお問合せください。
※写真はイメージです。



本まぐろ中とろ入り

上

大船渡

12貫 税込2,730円
本まぐろ中とろ・めばちまぐろ・いか・とろサーモン・季節の白身・甘海老・季節の青物・数の子・いくら・たこ・うなぎ・切玉子



上

稚内

12貫 税込1,920円
めばちまぐろ・いか・サーモン・季節の白身・季節の青物・海老・玉子・本日の光物・たこ・焼穴子・きゅうり細巻・鉄火細巻

1人前



特上

下関

10貫 税込2,650円
本まぐろ大とろ・いか・とろサーモン・季節の白身・数の子・季節の青物・めばちまぐろ・甘海老・いくら・うなぎ・切玉子



本まぐろ中とろ入り

上

釧路

10貫 税込2,330円
本まぐろ中とろ・いか・海老・季節の白身・サーモン・季節の青物・めばちまぐろ・いくら・たこ・煮穴子・切玉子



上

石巻

10貫 税込1,900円
めばちまぐろ・いか・海老・季節の白身・サーモン・玉子・季節の青物・いくら・たこ・焼穴子

ちよと少なめ



特上

八戸

8貫 税込2,310円
本まぐろ大とろ・いか・とろサーモン・季節の白身・数の子・甘海老・いくら・うなぎ・切玉子



本まぐろ中とろ入り

上

三崎

8貫 税込1,750円
本まぐろ中とろ・いか・サーモン・季節の白身・玉子・海老・いくら・焼穴子



めばちまぐろ・いか・海老・玉子・いなり・メ鯛・たこ・焼穴子

寿司屋のちらし



江戸前ちらし
税込2,160円



4種のまぐろちらし
税込2,500円



北海ちらし
税込2,130円



海鮮ちらし
税込1,830円



ねぎとろちらし
税込1,580円



サーモン親子ちらし
税込1,580円



京風ばらちらし
税込1,080円



鉄火ちらし
税込1,380円



炙りばらちらし
税込1,080円

巻き寿司・盛り合せ



長次郎巻
税込1,320円



パリパリ
手巻きセット
税込1,620円

鯖棒寿司
税込2,000円

京風鯖寿司
税込1,110円

サラダ巻
税込980円

助六
税込590円

鉄火3本セット
税込970円

細巻三色盛
(きゅうり・新巻・鉄火)
税込680円

上巻寿司
税込1,110円

巻寿司
税込690円

いなり5貫セット
税込380円

お好み単品も承ります。

※別途容器代を頂戴いたします。詳しくは店舗までお問合せください。

お寿司と一緒にいかがですか？



お造り5種盛り 税込1,580円
お造り3種盛り 税込980円
※写真は5種盛りの一例です。



ほっこりセット
税込540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。



要予約 天ぷら単品
税込500円



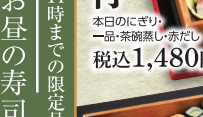
要予約 ほっこり天ぷらセット
税込980円



とり天
税込570円
大盛り 税込1,080円
※写真は普通盛りです。



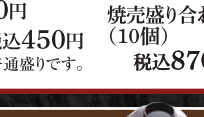
海老天タルタル
税込560円
大盛り 税込1,060円
※写真は普通盛りです。



フレンチポテトフライ
税込300円
大盛り 税込450円
※写真は普通盛りです。



オードブル
税込2,800円
※盛り込み内容は変わる場合がございます。



海老フライ盛合せ
(5本)
税込870円



焼売盛り合わせ
(10個)
税込870円



平日の寿司定食
営業終了まで販売



寿
本日の特上にぎり一品・茶碗蒸し・赤だし
税込3,000円



松
本日の上にぎり・一品・茶碗蒸し・赤だし
税込2,280円



竹
本日のにぎり・一品・茶碗蒸し・赤だし
税込1,480円



梅
本日のにぎり・一品・茶碗蒸し・赤だし
税込1,180円

ちらし寿司・一品・赤だし
税込1,180円

※寿司定食は日替りはおやすみ。※定食の寿司、一品は日替りとなります。※写真は一例です。