





夏2弾

まで



おもてなしづくし

その時期一番の旬ネタを 長次郎クオリティで。

## 本まぐろ大とろ入り ▍本まぐろ中とろ入り

本まぐろ大とろ・紋甲いか・鯛・とろサーモン・ぼたん海老・ ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)・本まぐろ中とろ・煮あわび・ うなぎ・いくら・切玉子

5人前(50貫)

4人前(40貫)

※写真は1人前です

3人前(30貫)

1人前 (10貫)

赞18,000円 赞14,440円 赞10,870円 赞3,660円



税込14,290円 税込11,470円

税込8,650円 税込2,910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・



税込12,490円 税込10,020円

税込7,570円 税込2,550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・



税込9,920円 税込7,970円

税込6,030円 税込2,040円

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



大船渡 税込3,100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・たこ・数の子・うなぎ・いくら・切玉子



节八戸 税込2,480円

本まぐろ大とろ・いか・とろサーモン・季節の白身・甘海老・

## お盆営業のご案内

営業時間=== 8/12~8/15tt

14時~16時も休まず営業いたします。

写真は5人前です。

勝手ながら、8/12~8/15は、 平日の寿司定食販売を休止させていただきます。 ※また、その他商品を限定させていただく場合がございます。 詳しくは店舗へお問い合わせください。

お盆は大変混み合います。数に限りがございますので、 ご注文をお受けできない場合がございます。 お早めのご予約をお願いいたします。

メニューについて