

鮨の小松

小松水産のお寿司

ネタの鮮度にこだわった
魚屋ならではのお寿司を
ぜひご賞味ください



大地

1,200円(税込)
1人前・9貫

- 2人前 2,400円(税込)
- 3人前 3,600円(税込)
- 4人前 4,700円(税込)
- 5人前 5,800円(税込)

白身/赤身/サーモン/
えび/ほたて/穴子/いか/
白つぶ/トビッコ



↑写真は3人前です



森林

1,850円(税込)
1人前・10貫

- 2人前 3,700円(税込)
- 3人前 5,550円(税込)
- 4人前 7,200円(税込)
- 5人前 9,000円(税込)

白身/本鮭赤身/サーモン/えび/かんばち/
ほたて/かに/うに/いくら/活ほっき

↑写真は4人前です

大海

2,300円(税込)
1人前・11貫

- 2人前 4,600円(税込)
- 3人前 6,900円(税込)
- 4人前 9,000円(税込)
- 5人前 11,200円(税込)

白身/本鮭中トロ/大えび/サーモン/
かんばち/たらばがに/本鮭赤身/
活ほっき/つぶ/うに/いくら



↑写真は4人前です

特撰

2,600円(税込)
1人前・12貫

- 2人前 5,200円(税込)
- 3人前 7,800円(税込)
- 4人前 10,200円(税込)
- 5人前 12,500円(税込)

白身/本鮭大トロ/ぼたんえび/活ほっき/
たらばがに/本鮭赤身/サーモン/あわび/
うに/いくら/数の子/日替り

↑写真は4人前です

青空

1,450円(税込)
1人前・10貫

- 2人前 2,900円(税込)
- 3人前 4,350円(税込)
- 4人前 5,700円(税込)
- 5人前 7,000円(税込)

白身/本鮭赤身/サーモン/
かんばち/ほたて/えび/活ほっき/
いか/トビッコ/いくら

↑写真は4人前です

お好み握り

玉子.....100円	かんばち...130円	ぼたんえび 300円
いか.....120円	サーモン...150円	いくら.....300円
メさば...130円	甘えび...150円	活あわび...350円
たこ.....130円	本鮭赤身 180円	たらばがに 350円
穴子.....130円	活ほっき...190円	本鮭大トロ 350円
ほたて...130円	ずわいがに 230円	生うに.....時価
白身.....130円	本鮭中トロ 250円	活つぶ...時価

※お好み握りの表記価格(すべて税込)は、一貫の価格です
ご注文は二貫より承ります
※時価につきましては、日々価格変動しておりますのでお問合せください

鮨 鉄火丼



1,680円(税込)

まぐろ
本鮭を
たっぷり
盛りつけた
豪華丼

一人桶



オホーツク 2,200円(税込)

白身/本鮭中トロ/大えび/サーモン/
活ほっき/かんばち/たらばがに/
つぶ/いくら/うに



潮(うしお) 1,200円(税込)

白身/本鮭赤身/甘えび/サーモン/
白つぶ/メさば/トビッコ/玉子/手巻



さざ波 1,000円(税込)

本鮭赤身/甘えび/いか/
サーモン/トビッコ/玉子/鉄火巻



お子様寿司 800円(税込)

えび/玉子/いなり/サーモン/
本鮭赤身/いか/納豆巻

茶碗蒸し



500円(税込)



太平洋 2,500円(税込)

白身/本鮭大トロ/ぼたんえび/
本鮭赤身/サーモン/かんばち/
たらばがに/あわび/ほたて/
いくら/うに



日本海 1,900円(税込)

白身/本鮭赤身/えび/
サーモン/いか/かに/穴子/
ほたて/いくら/うに/手巻

ち
寿
司



特選生ちらし
2,400円(税込)



うに・いくら丼
2,800円(税込)



海鮮ちらし
980円(税込)

三色丼	1,780円(税込)
うに・かに丼	2,200円(税込)
いくら丼	2,200円(税込)

巻
寿
司



生太巻
1,080円(税込)



ネギトロ(中巻)
1,380円(税込)



カニマヨ(細巻)
850円(税込)

細巻アラカルト	
納豆巻(3本)	480円(税込)
鉄火巻(3本)	980円(税込)
穴子きゅうり(3本)	700円(税込)
玉子巻(3本)	480円(税込)
かつば巻(3本)	480円(税込)

セ
ツ
ト
メ
ニ
ユ
ー

お得な
セット



天井・うどん
セット
1,280円(税込)

すし・うどんセット

豪華な
お品



大雪
(寿司・天ぷら)
2,160円(税込)

富士(寿司・刺身)

2,780円(税込)

ご注文前にご確認ください

配達は2,500円より
ご注文を承っております

表示価格は全て税込みです


- 総額1,000円以上のご注文時に寿司桶を簡易器(プラスチック)に変更していただくと、その総額から**100円割引**となります
- さらに予約&お引き取りで**100円割引**となります
- 3,000円毎にポイントシールを1枚進呈
→15枚貯まると次回ご注文時に**1,500円割引**となります
- 季節により内容が変わる場合がございます ●全ての寿司のワサビ抜きもございます

魚屋の寿司

鮨の
小松

札幌市厚別区厚別北2条5丁目1番7号
【営業時間】午前11:00~午後8:00
※宅配時間は午後6:00迄
※お引き取りの場合は午後8:00迄

急なご注文に対応できない場合がございますので、余裕を持ってご予約・ご注文をお願いいたします

鮨の小松は  小松水産 が運営する魚屋の寿司店です

 **0120-742-223**
フリーダイヤル

【定休日】毎週月曜日、1月3日・4日
※繁忙時期は月曜日を営業する場合もありますので、事前に電話にてご確認ください
※12月24日・31日は、別チラシにてご予約いただくクリスマス・年越し用限定寿司の店頭での お渡し営業のみとなります(通常の注文・配達はお休みさせていただきます)
※1月1日・2日は営業時間が午後5:00迄となります(配達はお休みさせていただきます)
【宅配地域】
札幌市厚別区...厚別北・厚別西・厚別東・厚別中央・厚別南・青葉町・もみじ台・下野幌
江別市...大麻地区および文京台地区

重
物



1写真は上天重です

うな重
1,500円(税込)



特上うな重
1,980円(税込)

1写真は特上うな重です

お
す
す
め



若鶏の
半身揚げ
880円(税込)

〔特大〕
きんき開き焼き
3,980円(税込)



船
盛

※季節により内容が変わります
※ネタのご要望等はお気軽にお申し付けください

これ一台でもう十分な『おもてなし』

要予約 10,800円(税込)より



(ネタの例)
鯛半身/中トロ/ほたんえび/
ほたて/サーモン/ひらめ 等

鯛の姿盛

要予約



6,480円(税込)

刺身盛

1写真は5人前です



1人前1,480円(税込)より

鯛の姿焼き

要予約



6,480円(税込)

※半身分とのその他ネタの盛合せでも承ります

要予約

特製オードブル

1人前1,080円(税込)より

お祝いやご会合等の席用に旬の魚料理や単品料理等もご用意することができます。お気軽にご相談ください。

小松水産が運営する魚屋の居酒屋吉里吉里でも
鮨の小松と同じお寿司が握りたてでご賞味いただけます

新鮮なネタのお寿司のほか、鮮度自慢のお刺身や目利き自慢の焼き魚、魚屋ならではの居酒屋メニューや全国の地酒・焼酎もお楽しみいただけます。また、ランチメニューも充実していてご好評をいただいています(ランチタイム11:00~14:30) 店内は全席終日禁煙となっておりますのでご家族連れでも快適にお過ごしいただけます。ぜひお店に来て自慢の料理をご賞味ください。



札幌市厚別区厚別北2条5丁目1番7号

☎011-896-8700



●西友

●森林公園店
●吉里吉里