・夕の鲜産にこだわった はのお寿 ださい 利を

1人前・9貫

4,700円(税込) 5.800円(税込)

写真は4人前です↑

1人前・11貫

● 2人前 4.600円億以

● 3人前 6,900円(税込)

● 5人前 11,200円(級込)

白身/本鮪中トロ/大えび/サーモン/

かんぱち/たらばがに/本鮪赤身/

活ほっき/つぶ/うに/いくら

● 4人前 9,000円(稅込)

2.400円(無込) 3.600円(無込)

白身/赤身/サーモン/

えび/ほたて/穴子/いか/ 白つぶ/トビッコ

● 5人前



↑写真は3人前です

3人前 4,350円(税込) 5.700円(飛込) 7,000円(税込) 1人前・10貫

白身/本鮪赤身/サーモン/ かんぱち/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

2,900円(税达)

玉子…… 100円 | かんぱち…130円 | ぼたんえび300円 いか・・・・・120円 サーモン・・150円 いくら…… 300円 **〆さば… 130**円 甘えび……150円 活あわび…350円 たこ・・・・ 130円 本鮪赤身 180円 たらばがに 350円 穴子…… 130円 活ほっき・・190円 本鮪大トロ 350円 ほたて……130円 ずわいがに230円 生うに・・・・時価 白身…… 130円 本鮪中トロ 250円 活つぶ… 時価

ご注文は二貫より承ります ※時価につきましては、日々価格変動していますのでお問合せください

※お好み握りの表記価格(すべて税込)は、一貫の価格です

本まぐろ鉄火丼



本鮪を たっぷりと 豪華丼

1,680円(稅込)

盛りつけた



本鮪赤身/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



お

好

3

握



白身/本鮪中トロ/大えび/サーモン/ 活ほっき/かんぱち/たらばがに/ つぶ/いくら/うに

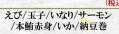
潮(うしお) 1,200円

白身/本鮪赤身/甘えび/サーモン/ 白つぶ/〆さば/トビッコ/玉子/手巻



日本海 1,900円機込





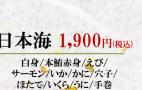
茶碗蒸し 500円(税达



太平洋 2,500円(稅込)

白身/本鮪大トロ/ぼたんえび/ 本鮪赤身/サーモン/かんぱち/ たらばがに/あわび/ほたて/ いくら/うに







《鮨の小松》

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(稅込)

● 5人前 9,000円線込

白身/本鮪赤身/サーモン/えび/かんぱち/

ほたて/かに/うに/いくら/活ほっき

↑写真は4人前です

1人前·12貫

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

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



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)



うに・かに丼 ······ 2•200_円

いくら丼

2.200円



扬



これ一台でもう十分な『おもてなし』

0.800円(税込)より

うな重

1,500円

特上うな重

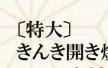
1,980円

お 1,300円 す 1 め

↑写真は

※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<mark>さい</mark>

特上うな重です



きんき開き焼き 3.980円(殿込)

若鶏の

半身揚げ

880円(税込)

卷寿司

セ

ッツ

1

メニュ



生太巻 1.080円(袋込)



ネギトロ(中巻) 1.380円(税込)



カニマヨ(細巻) 850円(税込)

豪華な

お品

細巻アラカルト

納豆巻(3本)…… 480円 鉄火巻(3本)···· 980円 穴子きゅうり(3本) 700m 玉子巻(3本)…… 480円 かっぱ巻(3本)・・・・ 480円

富士(寿司・刺身)







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(プラ容器)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
- ●さにら予約&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

【営業時間】午前11:00~午後8:00 ※宅配時間は午後6:00迄 ※お引取りの場合は午後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



【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)

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

刺身盛



鯛の姿感

6.480円(税込)



1人前1.480円(税込)より



(ネタの例) 鯛半身/中トロ/ぼたんえび/ ほたて/サーモン/ひらめ 等

6.480円(税込)



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 單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多屋の展酒屋古里古里でも

錆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







25011-896-8700

