

保存版

# 人気のお持ち帰りメニュー

お電話一本で職人の味をお作りします。

# 職人の味

TAKASHIN

安心・安全をモットーに仕込みからひとつひとつ当店で手づくりしています。

## にぎりずし

- ① 特上 / 2,780円(税抜)  
本まぐろ・トロ・ポタンエビ・うに・いくら他・にぎり8貫+うら巻半本
- ② 上 / 2,380円(税抜)  
本まぐろ・中トロ・白身・ほっき貝・甘エビ他・にぎり8貫+うら巻半本
- ③ 中 / 1,780円(税抜)  
まぐろ・サーモン・甘エビ・いくら他・にぎり7貫+巻もの1本
- ④ 並 / 1,280円(税抜)  
まぐろ・いか・たこ・むしエビ他・にぎり6貫+巻もの1本
- ⑨ お子様寿司(1人前) / 950円(税抜)  
まぐろ・サーモン・むしエビ・いなり他・にぎり6貫+巻もの1/2本・すしあめ1本付
- ⑩ 太巻き(1本) / 各1,200円(税抜)  
エビ入・穴子入各+200円
- ⑪ あなご1本握り / 690円(税抜)  
※サビ抜き・苦手なネタなどございましたら遠慮なくお申し付け下さい。  
※にぎり1.5人前も承ります。



※写真はイメージです。

大人気

こちらは消費税込

## コミコミ5,000円盛り

(商品は一部変更がある場合がございます)

- ⑥ コミコミ竹(にぎり9種23貫+ウラ巻1本)
- ⑦ コミコミ松(にぎり10種20貫)

厳選

## ちらし・丼もの

集い

- ⑭ 並 / 1,280円(税抜)
- ⑮ 中 / 1,780円(税抜)
- ⑯ パラちらし・並 / 1,300円(税抜)
- ⑰ パラちらし・上 / 1,600円(税抜)
- ⑱ 海鮮丼・上 / 2,380円(税抜)
- ⑲ 海鮮丼・特上 / 2,780円(税抜)
- ⑳ あなご丼・並 / 1,300円(税抜)
- ㉑ あなご丼・上 / 1,600円(税抜)
- ㉒ 鉄火(赤身)丼 / 1,650円(税抜)
- ㉓ まぐろ三色丼 / 2,450円(税抜)  
(赤身・中トロ・大トロ)
- ㉔ トロ鉄火丼 / 2,950円(税抜)
- ㉕ サーモン親子丼 / 1,650円(税抜)



⑯ パラちらしパーティーセット上 / 6,000円(税抜) (5~6人前)

人気の江戸前パラちらしを5~6人前盛り込んだお得パーティーセットです。

⑳ 江戸前パラちらし上パーティーセット / 6,000円(税抜) (5~6人前)

## 高級ネタ ぶきの刺身盛

- ⑯ 上5品盛(2~3人前) / 4,300円(税抜)  
本まぐろ・毛ガニ・ポタン・海老・白身・貝類  
(※ご予算に応じて刺盛オーダー承ります)
- ⑰ お造り(1人前) / 1,680円(税抜)

祝い膳・法要膳  
各種仕出し・オードブル  
刺身盛・舟盛  
ご予約、ご相談承ります。

## 巻もの・助六

宴



⑳ 助六デラックス / 3,980円(税抜)

### 一人前三本組み合わせ自由

- ⑬ 880円(税抜)  
かつば・かんぴょう・たまご・梅しそ・おしんこ・山ごぼう・ツナマヨ・なっとう・マヨキュー・青南蛮
- ⑭ 1,380円(税抜)  
とびっこ・いかなっとう・めんたいこ・かにみそ・サーモン・なみだ
- ⑮ 1,780円(税抜)  
鉄火(まぐろ)・鉄キュー・あなご・あなキュー・なかおち・えびサラダ・すじこ・海老マヨ
- ⑯ 2,380円(税抜)  
ねぎとろ・中トロ鉄火・うにきゅうり・かにサラダ・豪快あなタマ・とろたく・うら巻
- ⑩ 太巻き / 各1,200円(税抜)  
エビ入・穴子入各+200円

- ⑱ 助六(1人前) / 680円(税抜)
- ⑲ 助六(10個6本) / 2,200円(税抜)
- ⑳ 助六(15個10本) / 3,300円(税抜)
- ㉑ 助六デラックス(10個4本+太巻1本) / 2,980円(税抜)
- ㉒ 助六デラックス(14個8本+太巻1本) / 3,980円(税抜)
- ⑨ お子様ずし / 950円(税抜)

## 名物 茶碗蒸し・その他



- ⑳ あら汁 / 500円(税抜)
- ㉑ 若どり唐揚げ / 600円(税抜)
- ㉒ いかげそ揚げ / 550円(税抜)
- ㉓ シンプル茶碗蒸し / 450円(税抜)
- ㉔ 枝豆 / 390円(税抜)
- ㉕ 浅漬 / 390円(税抜)

ご注文は、品名番号にてお願い致します。

当店の価格は全て税抜価格となっています。ヨイシナ

# 【ご注文方法】 Tel.363-4147

【ご住所】 営業時間 / AM11:30~PM22:00(電話受付はAM8:30より)

【お名前】 店休日 / 日曜日(日・月連休の場合は日曜営業、月曜休み)  
※店休日のテイクアウトは早めにご相談ください。

- 【電話番号】 ●季節により多少内容が変更になる場合がございます。
- 【品名番号】 ●土・日・祝日は大変混みますのでご予約はお早めをお願い致します。
- 【個数】 ●パーティー、ご会合などお気軽にご相談下さい。
- 各種折詰も承ります。

最新の情報はホームページでチェック!  
<https://www.takashin4147.jp>



ホームページ

★詳しくはTELにてお問い合わせ下さい。

