

出前・お持ち帰り一品メニュー

お造り盛り合わせ(2人前) 3,960円



天婦羅盛り合わせ 1,480円



海鮮サラダ 1,280円



天然白身うす造り 時価



自家製たまご焼



「卵焼きで店の格がわかる」と云われ、これぞ板前の腕の見せ所。是非ともご堪能を。

シャリ



寿司の原点、シャリ。安心の国産米を使用。熟練の技術で生み出される美味。

バクダンつまみ 1,980円



牡蠣 時価



出前・お持ち帰り一品一覧

- お造り盛り合わせ(1人前) 1,980円
- バクダンつまみ 1,980円
- 天婦羅盛り合わせ 1,480円
- 海鮮サラダ(ごまドレッシング) (わさびドレッシング) 1,280円
- 旬の焼き魚 880円~
- たこぶつ 880円
- 天然白身うす造り 時価
- 牡蠣 時価

- 魚貝の酢の物 780円
- 肉厚えいひれあぶり 580円
- やわらか下足(天ぶら) (七味醤油焼き) 580円
- 鰻骨せんべい 480円
- 茶碗蒸し(梅香蒸し) 480円
- 自家製たまご焼(4切れ) (1本・16切れ分) 480円
- う巻きつまみ(2切れ) (1本・6切れ分) 680円
- 1980円



春 夏 秋 冬 店内では、メニューに載っていない新鮮な変わりネタを揃えて、皆様のご来店をお待ちしております。出前では味わえないにぎりたての寿司を是非ご賞味ください。  
四季折々の、旬の味覚を鮫武で——。店主・野川祐司

一階カウンター7名様 / テーブル4名様、6名様  
二階 25名様まで(個室あり) / 店舗裏に駐車場あり(9台)

**鮫武** Tel.042-559-2076  
〒197-0823 東京都あきる野市野辺 394-10

↓鮫武マップ↓



↓sushi-take.jp↓



# 鮫武

すしと料理

鮫、鰯、穴子、鱧、鰻……  
春夏秋冬、旬の味覚をお届けいたします。



出前：042-559-2076

sushi-take.jp 営業時間 11:30-14:00 / 16:30-22:00

定休日：水曜日・第三火曜日(新型コロナウイルスの影響により変更になる場合があります)

- ◆出前のご注文は二人前より承ります ◆お正月は元旦から営業しております。
- ◆季節や仕入れにより、内容が変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。

お会計 100円(+税)毎に1ポイント! ろのかーど使えます!  
るのかーど発行をご希望のお客様は、店内にてお気軽にお声掛けください。※クレジットカード、電子決済ではポイントはつきません。



旬のおまかせにぎり<一人前> 4,280 円

季節のものはもちろんのこと、その日その時期の天候や仕入れなどにより、とりわけ活きのいいネタや脂の乗ったネタを中心にをご用意いたします。



特上にぎり<一人前> 3,280 円

旬のネタをはじめ、自家製卵焼きにふっくらと炊き上げた穴子やウニ、いくらなどほんの少し贅沢な気分。



上にぎり<一人前> 2,280 円

中トロ、赤身、穴子にいくらなど7貫と自家製卵焼き、鉄火ときゅうりの巻物の定番セット。



上ちらし<一人前> 2,480 円

お刺身とシャリは別盛り、お刺身はお酒のあてにシャリはメのお食事で。



子供寿司<一人前> 1,180 円

まぐろやサーモン、卵などお子様に人気のネタを一つにまとめた、食べやすいサイズのメニューです。アレルギーをお持ちのお子様には内容を変えてご用意いたしますので、お気軽にお申し付けください。



国産 うな重<一人前> 3,580 円

肝吸い、お新香付

健康に養殖された国産鰻を採用しています。タレは先代から引き継ぎ、注ぎ足し続けて50年。鮭武秘伝のタレです。

にぎり

|             |         |
|-------------|---------|
| 旬のおまかせにぎり   | 4,280 円 |
| 特上にぎり       | 3,280 円 |
| 上にぎり        | 2,280 円 |
| 竹にぎり        | 1,680 円 |
| 子供寿司        | 1,180 円 |
| 穴子にぎり(7貫)   | 2,380 円 |
| サーモンにぎり(7貫) | 1,580 円 |

まぐろ寿司・鉄火丼

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| 赤身(7貫)                        | 2,280 円 |
| 中トロ(7貫)                       | 3,780 円 |
| 大トロ(7貫)                       | 4,580 円 |
| まぐろづくし<br>(大トロ、中トロ、赤身、ネギトロ軍艦) | 3,580 円 |

ちらし

|       |         |
|-------|---------|
| 特上ちらし | 3,480 円 |
| 上ちらし  | 2,480 円 |
| 丸ちらし  | 1,880 円 |

国産 うなぎ(肝吸い、お新香付)

|             |         |
|-------------|---------|
| うな重         | 3,580 円 |
| 蒲焼          | 3,480 円 |
| 白焼          | 3,480 円 |
| うなぎ肝串焼き(2本) | 660 円   |



9,120 円

上にぎり 4人前盛込み

※他にぎりセットも盛込みできます

のり巻き(一人前三本)

|                        |         |
|------------------------|---------|
| 中トロ巻き                  | 3,780 円 |
| ネギトロ巻き                 | 2,880 円 |
| 鉄火巻き                   | 2,280 円 |
| 穴子きゅうり巻き               | 2,380 円 |
| 納豆巻き                   | 980 円   |
| かんぴょう巻き                | 980 円   |
| かつぱ巻き                  | 980 円   |
| お新香巻き                  | 980 円   |
| 梅しそ巻き                  | 980 円   |
| のり玉(たまご握り3貫、かんぴょう巻き2本) | 980 円   |
| 海鮮太巻き(一人前一本・8切れ)       | 3,280 円 |
| 太巻き(一人前一本・7切れ)         | 1,580 円 |

幕の内(要予約)

出前・お持ち帰り限定

にぎり、刺身、天ぷら、焼き魚、酢の物  
4,480 円より

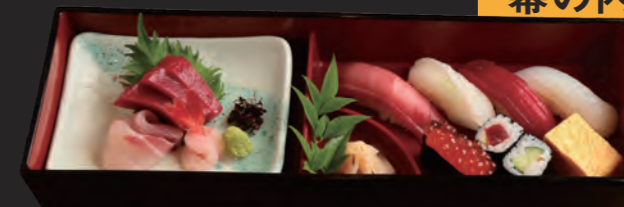
ランチタイムメニュー(11:30~14:00)

|               |         |  |         |
|---------------|---------|--|---------|
| 旬のおまかせ10種にぎり鮓 | 3,580 円 | うな重(小鉢、お椀、デザート付)                               | 3,580 円 |
| 7種にぎり鮓        | 1,680 円 | ランチ鮓会席   | 3,280 円 |
| 10種にぎり鮓       | 2,280 円 | 特選鮓ランチ会席                                       | 5,280 円 |
| ちらし鮓          | 1,680 円 | ※ランチメニューは店内限定です                                |         |
|               |         | ※7種にぎり、10種にぎり、ちらし、うな重、旬のおまかせ10種は「小鉢、お椀、デザート」付き |         |

裏に一品メニューございます。

出前・お持ち帰り限定

幕の内(一人前)



折り詰めもできます  
4,480 円~

