

お寿司一覧



1 京の鯖寿司

¥1,780 (税込)

脂がのった肉厚の国産鯖を使用しています。

内容量: 1本(8貫)
消費期限: 製造日を含む3日目の23時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さば



2 焼鯖寿司

¥1,380 (税込)

脂がのった鯖を特製の醤油ダレに漬け込み焼き上げています。

内容量: 1本(6貫)
消費期限: 製造日を含む3日目の23時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さば・大豆



3 柿の葉寿司(3種 詰合せ) ¥1,580 (税込)

鯖4個、サーモン2個、真鯛2個の計8個入り3種の味が楽しめます。柿の葉で1つずつ丁寧に包み込んでいます。

内容量: 8個(鯖4個・サーモン2個・鯛2個)
消費期限: 製造日を含む3日目の24時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さば・さけ



4 柿の葉寿司(鯖・サーモン・鯛) ¥1,360 (税込)

鯖2個、サーモン2個、真鯛2個の計6個入り3種の味が楽しめます。柿の葉で1つずつ丁寧に包み込んでいます。

内容量: 6個(鯖2個・サーモン2個・鯛2個)
消費期限: 製造日を含む3日目の24時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さば・さけ



5 柿の葉寿司 鯖(3個) ¥540 (税込)

国産鯖使用 3個入り柿の葉で1つずつ丁寧に包み込んでいます。

内容量: 3個
消費期限: 製造日を含む3日目の23時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さば



6 柿の葉寿司 サーモン(3個) ¥590 (税込)

人気のサーモントラウト使用 3個入り柿の葉で1つずつ丁寧に包み込んでいます。

内容量: 3個
消費期限: 製造日を含む3日目の23時
保管温度: 常温25℃以下
アレルギー: 小麦・さけ

ご予約注文書

北陸自動車道
賤ヶ岳サービスエリア(下り線)

ご予約最終・キャンセル最終切: 受け取り日の**5日前**

お渡しまでの流れ: ①お電話にて事前にお申し込みを承ります。

②お申込み後、本注文書に必要事項を記入のうえ賤ヶ岳サービスエリア(下り線)までFAXでご送付ください。【予約完了】

③当日売店レジにてお会計の後、お渡しとなります。

※なお、繁忙期につきましては、工場製造の都合上ご注文をお受けできない期間がございます。

◆年末年始: 12月18日～1月8日 ◆GW: 4月20日～5月10日 ◆お盆: 7月27日～8月17日

◆秋の紅葉シーズン: 11月5日～11月25日

京の加悦寿司 京都丹後・与謝野町より契約栽培米を使用したお寿司をお届けします。



①鯖寿司
1,780円

個

円



②焼鯖寿司
1,380円

個

円



③柿の葉寿司
(3種詰合せ)
1,580円

個

円



④柿の葉寿司
(鯖、サーモン、鯛)
1,360円

個

円



⑤柿の葉寿司
鯖(3個)
540円

個

円



⑥柿の葉寿司
サーモン(3個)
590円

個

円

※画像はイメージです

総計

総額

個

円

会社名 _____ さま 賤ヶ岳SA(下り線)到着予定日・時刻
_____ 月 _____ 日 _____ 時頃
団体名 _____ さま 携帯電話番号 _____
申込者名 _____ さま _____

※個人情報の保護に基づき、ご記入いただいた情報は目的以外では使用いたしません。

以下の確認事項をご確認のうえ、同意の場合は☑をお願いいたします。

- ①当日のお支払いとなります(現金・クレジット可)
- ②キャンセル締切>受け取りの5日前まで
- ※締切後のキャンセルに関して
日数に応じてキャンセル料がかかる場合がございます。

賤ヶ岳サービスエリア(下り線)
TEL:0749-86-2111
FAX:0749-86-3111