

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

¥1,580 (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

ご予約最終・キャンセル最終メ切:受け取り日の**5日前**
お渡しまでの流れ:①お電話にてお申し込みを承ります。

北陸自動車道
賤ヶ岳サービスエリア(下り線)

②必要事項を記入の上、賤ヶ岳サービスエリア(下り線)までFAXをお願いいたします。

③当日売店レジにてお会計の後、お渡しとなります。

※尚、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 1,580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
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	_____

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。

同意する

賤ヶ岳サービスエリア(下り線)

TEL:0749-86-2111

FAX:0749-86-3111