

東鮮本店
から
おいしい
提案

今のおすしや日本料理に
ご満足できないあなた様の為に創作した、
百五十年の伝統の味覚！ぜひお試し下さい。

DX001
穴子と出汁巻の
絶妙なハーモニー
ちらしすし **DX**
一人前 一、六八〇円(税別)
穴子と、厚鍋で焼いた出汁巻の上に
手作りの十余種類のネタを散らした！

DX002
コクのある
中トロ鉄火丼 **DX**
一人前 二、五三〇円(税別)
通常の鉄火丼はまぐろの赤身です。
中トロのコクのある鉄火丼に変身して。

DX003
あなごがおいしい
名古屋すし **DX**
一人前 一、九五〇円(税別)
あなごにぎりを上あなごに！
上巻すしを上々巻に格上げ！

DX004
常識はずれ！
鯖松前すし **DX**
一人前 二、三五〇円(税別)
極厚のサバの下に、申し訳程度のシヤリが
ほんの少しと云う非常識な鯖松前すし。

DX005
たっぷりの美味！
鯛松前すし **DX**
一人前 二、四八〇円(税別)
シヤリを上下の鯛ではさみ、松前昆布で
巻いた、他では味わえないおいしさです！

DX006
天空のおいしさ！
特撰すし **DX**
一人前 二、九五〇円(税別)
にぎり・鉄火巻のまぐろを上まぐろに
さらに評判のまぐろをたっぷりと！

341
DXの決定版！
東鮓一番 **DX**
一人前 三、二〇〇円(税別)
新しい時代の、新しいおすし。
人気ネタの組合せが大評判です。

DX007
ここまでやるか！
最上鉄火まぐろ **DX**
一人前 二、六五〇円(税別)
おいしくてたまらない
毎日喰べたい！

19
極上の味覚！
別上すし
一人前 四、四〇〇円(税別)
東鮮本店の極上すし！
ネタも味覚も別格のおいしさです。

15
豪華なネタ！
芙蓉にぎり
一人前 二、九〇〇円(税別)
イクラ・ホタテ・生ウニ・生エビ・カニ・
上あなご・鯖松前にぎり…旨さの競演！

10
中トロ・サーモン・マグロ！
東 晴 れ
一人前 二、六五〇円(税別)
日本人の好きなすしネタ、中トロ・サーモン・
まぐろに、カニ・生ウニ・生エビを添えて…

8
北海の味覚！
新北海にぎり
一人前 一、八五〇円(税別)
イクラ・ホタテ・生ウニ・生エビ・カニ…
北海の旨さの競演！

DX051
百八十グラムのおいしい
ヒレステーキ **DX**
一人前 四、〇〇〇円(税別)
とっても柔らかいヒレステーキ！
特製和風ダレがおいしいと評判です。

DX052
飛びつきり大きい！
大海老フライ **DX**
一人前 二、五〇〇円(税別)
大きいコトは良い事だし！は
正にその通り！

DX053
ニランク上の満足度！
上々うな丼 **DX**
一人前 五、〇〇〇円(税別)
評判の宮崎産うなぎを
たっぷり使った二つ上の味覚！

DX054
シヤケ・ブリ・サワラ
超大切り焼魚 **DX**
一人前 一、九八〇円(税別)
コンビニ等で売っている焼魚とは
根本的に全く、次元がちがう。

10,000円以上から出前宅配承ります。15,000円以上
10,000円~15,000円(税込)までは出前料として1,000円頂戴致します。15,000円(税込)以上は出前料は無料です。
ご注文がまとまれば名古屋市内全域にお届け致します。
10,000円以下のご注文は、下記のウーバーイーツをご利用いただくか、又は裏面地図の松原店までご来店下さいませ。

上記の「おすしと日本料理」など、出前宅配のご注文は東鮮本店へ
0120-14-3141
ご注文受付時間/午前10時~午後5時迄 宅配時間/午前11時~午後5時30分迄
出前システムを変更し、営業時間が短くなりました。

創業 150 年 1869年創業
あずま ずし ほん てん
東鮮本店

■松原店 〒460-0017名古屋市中区松原三丁目7-3 古渡交差点北 伏見通り西側
(本社) ☎052-321-3141 FAX 052-321-3142

ウーバーイーツ始めました。
小口の出前はウーバーイーツ
へどうぞ。

インターネットから「出前館」ページで
東鮮本店のおすし・和食が便利に
ご注文いただけます。



※本メニューの価格は、すべて税抜価格表示です。
※特製紙箱容器又は折詰でのお届けになります。すし桶や陶器でのお届けは後日回収にお伺い致します。
※出前宅配でいただいた個人情報は、ご案内の送付並びに管理だけに使用し、他の目的のためには使用致しません。