

鮨と酒
切り札

すし職人こだわりの江戸前ちらし

お持ち帰り ちらし鮨

3,500税別円

お品書き

中トロ
赤身
白身2種
海老
イカ
たこ
光り物2種
穴子
干瓢
玉子焼

山菜・ガリ・鰹り醤油付

ハレの日に、
職人の味をご自宅で。



うに、いくら、鮑、大トロなど、
お好みの具材を追加・増量できます。

例) うに・いくら・鮑を追加 6,500税別円

うに：1,000円/いくら：800円/鮑：1,200円

※上記は一例です。追加・増量のご要望はお気軽にお問い合わせください。

すし職人が一つ一つ丁寧に作るちらし鮨。
お店の味をご自宅でご賞味ください。



数量
限定

1,000税込円

予約制

お持ち帰り用
だし巻き
卵サンド

TAKE
OUT

切り札

すし職人が作る
「だし巻き卵サンド」
お持ち帰り頂けます



鮨と酒 切り札

東京都町田市中町1丁目15-9 AUビル1階
お電話受付時間：11:00～18:00 (火曜～日曜)

042-851-8232

※ 当店のちらし鮨は、季節に合わせて四季折々の旬食材を使用しております。
時期によりお品書き内容が変更になる場合がございます。