

■ 寿司 華品		■ 一品 華品	
にぎり (一人) うに 600円(税込) とろ 600円(税込) 剣先イカ 350円(税込) ズワイガニ 350円(税込) あなご 300円(税込) ホタテ貝柱 300円(税込) うなぎ 280円(税込) いくら 250円(税込) サーモン 250円(税込) まぐろ 250円(税込) はまち 220円(税込) 鮫甲い 220円(税込) えび 200円(税込) 鯛 200円(税込) たまご 150円(税込) サラダ軍艦 150円(税込) 納豆軍艦 150円(税込)	巻寿司 (一人) 海鮮巻 1,650円(税込) 上巻 1,150円(税込) 巻 480円(税込) 伊達巻 1,320円(税込) 細巻 (一人) トロ鉄火 1,080円(税込) ネギトロ 1,080円(税込) フレッシュサラダ巻 550円(税込) 鉄火 480円(税込) うなぎ 440円(税込) 穴子胡 440円(税込) いか胡 440円(税込)	エビサラダ 440円(税込) エビマヨ 440円(税込) ツナサラダ 440円(税込) サラダ 330円(税込) 納豆 330円(税込) カツパ 330円(税込) しんこ 330円(税込) うめし 330円(税込)	汁物 茶碗蒸し 550円(税込) 赤だし 330円(税込) かにのお吸物 400円(税込) ずわい蟹鍋 1,600円(税込) その他 富士タラの海鮮サラダ 800円(税込) 富士タラのサラダ 500円(税込) サーモンたたき 780円(税込) 炊き合わせ 780円(税込) フルーツ 780円(税込) 出し巻き(卵) 700円(税込) 赤飯(1合) 550円(税込) 赤飯 220円(税込)

創業38年 **甚八 寿司 華品** ZINPACHI www.zinpachi.com

厳選した旬の素材を仕入れ、旨味が極みつつ旬彩盛りが完成です!

旬彩3種入り 旬彩3種入り

生ずわい蟹 1,600円(税込)

冬旬彩盛り 一人前 1,950円(税込)

冬旬彩盛り 三人前 5,850円(税込)
冬旬彩盛り 四人前 7,800円(税込)
冬旬彩盛り 五人前 9,750円(税込)

赤海老 350円(税込)

ゴマぶぐたき 250円(税込)

もう一品いかがですか

からあげ君 600円(税込)
かにのお吸物 400円(税込)
茶碗蒸し 550円(税込)
海鮮サラダ 800円(税込)
サラダ 500円(税込)

吉野店 1月1日 新規オープン!!
配達範囲が広がりました。ご注文お待ちしております!!

祝い膳 大切なあなたへ、自宅で一生に一度のお祝い。新たな記念日に。

お食い初め 箸ぞろえともい、生後百日目又は、百二十日目にする内祝い。無事に育ったことを神や祖先に感謝し、今後の加護を祈ります。お食い初め膳を一品ずつ順番に、赤ちゃんに食べさせる真似をし、そのあと丈夫な歯が生えることを願って「歯固めの儀式」を行います。

歯固めの儀式 「歯固めの石」に蓋を軽くあけてから、「石のように丈夫な歯が生えますように」と願いを込めて、そのお箸を赤ちゃんの歯ぐきにやさしくあてます。

赤飯折詰 1,650円(税込)

焼鯛(真鯛) 3,000円(税込) 約30cm
5,000円(税込) 約45cm

一升もち 5,400円(税込)

自家製生餅 赤ちゃん用リュック 高級名紙紙 選り取りカード

お食い初め膳 かなで 5,400円(税込)

お食い初め膳 いぶき 8,400円(税込)

前まつわる神社でご祈祷しています ※注文時に性別をお知らせ下さい

配達可能エリア 配達料無料

1月中旬吉野店新規オープンでエリア広がります

学園前店 四條大路店 藤井寺店 吉野店

0570-055-117

電話注文受付 9:00~19:30 ※ホームページからは24時間注文受付可能

甚八は注文からお届けまで 自社運営

注文 調理 お届け

配達料無料

自社コールセンター 電話・ネットOK!

職人が調理 経験豊富な職人の手作りなのでご注文60分前でも細かな対応可能

現金 QR決済 クレジットカード

新しい法要のご提案

容器の回収について

配達可能時間 9:00~20:00

冬の松花堂

松花堂が選ばれる理由..... それは、季節の素材を使用しているからです

自家製 ぶりの幽庵焼き

ふっくら かにあんかけ

自家製 寒天ゼリー オレンジシロップ

松花堂は4種類ございます。チラシ内面をご覧ください。

おせちリニューアルしました

おせち料理 + 焼鯛(400g)で 500円割引

全40品 祝い箸 三膳付

25,000円(税込)

ヘルスフード カウンセラーがおすすめする 甚八の献立

冬は時期は... 低温・乾燥に傾く冬、年末年始のイベント、ウイルス性疾患が増え体調を崩しがち。

食べ合わせを考えて... ほうれん草の鉄分の吸収が倍

ほうれん草 × 動物性タンパク質 (魚・卵・肉)

みかんでなくオレンジ

年末年始 営業時間のお知らせ

2022年12月30日(金)まで営業

2023年1月2日(月)より営業

松花堂

前日 要予約
※松花堂は完全予約制となります。ご予約は前日までにお願致します。

ニ-① はつゆき 3,500円(税込) 24×24cm

ニ-② こはるびより 4,100円(税込) 25×36cm

ニ-③ はなふぶき 5,000円(税込) 24×48cm

ニ-④ ゆきまつり 6,000円(税込) 36×36cm

あつたかい ごはん付き

会席料理 7,800円(税込)〜

幕の内

バック入りの場合、脱物はつきません。

季節限定

B-④ 紫橙 したん 2,400円(税込) 24×30cm

B-⑤ 琥珀 せぼく 2,900円(税込) 24×30cm

B-⑥ 京藤 せとうじ 3,000円(税込) 24×30cm

B-⑦ 冬の雫 ゆゆのしずく 1,850円(税込) 24×24cm

B-⑧ 雪の浪漫 ゆきのろまん 1,400円(税込) 12×36cm

B-⑨ 翡翠 ひすい 1,950円(税込) 24×24cm

B-⑩ 花萌葱 はなもみぎ 1,750円(税込) 24×24cm

B-⑪ 胡桃 くるみ 1,200円(税込) 12×36cm

松花堂 幕の内 折詰会席

白ご飯を +700円(税込)でお寿司に変更可。
+330円(税込)で赤飯に変更可。

折詰会席

回収不要のバックでお届けします。・風呂敷をご利用の際はご注文時にお伝え下さい。

K-① 百合 ゆり 6,800円(税込) 35×44cm

K-② 羽衣 はごろも 5,800円(税込) 31×38cm

K-③ 牡丹 ぼたん 4,500円(税込) 31×39cm

K-④ 菖蒲 あやめ 3,680円(税込) 28×30cm

おなご井

うなぎ井 1,600円(税込) [2枚]
1,950円(税込) [3枚]
2,650円(税込) [5枚]

お子様弁当 1,150円(税込) [30cm]
1,600円(税込) [35cm]

お子様御膳 1,600円(税込) [19×35cm]

花 うらら

Z-⑤ 5人様用 8,400円(税込)
Z-④ 4人様用 6,720円(税込)
Z-③ 3人様用 5,040円(税込)

当店 売れ筋

※写真は5人様用です。

月 のさやけさ

F-⑤ 5人様用 7,350円(税込)
F-④ 4人様用 5,880円(税込)
F-③ 3人様用 4,410円(税込)

ヘルシーさが おすすめ

※写真は5人様用です。

夢 うつつ

生うに入

L-⑤ 5人様用 10,500円(税込)
L-④ 4人様用 8,400円(税込)
L-③ 3人様用 6,300円(税込)

ちょっと 贅沢に...

※写真は5人様用です。

星 づきよ

トロ・生うに入・刺先いか入

P-⑤ 5人様用 15,750円(税込)
P-④ 4人様用 12,600円(税込)
P-③ 3人様用 9,450円(税込)

ハレの日に おすすめ

※写真は5人様用です。

おすすめ寿司一人前

回収不要のバックでもお届けできます。

トロ・生うにすわい蟹(ボイル) 刺先いか入

H-① 極上にごり 3,300円(税込)

H-② 特選にごり 2,940円(税込)

H-③ 上にごり 1,990円(税込)

H-④ 上盛合せ 1,680円(税込)

H-⑤ にごり 1,260円(税込)

H-⑥ 盛合せ 1,130円(税込)

H-⑦ 上ちらし 1,780円(税込)

H-⑧ ちらし 1,200円(税込)

H-⑨ まぐろ盛り 1,850円(税込)

H-⑩ 上巻 1,150円(税込)

満腹セット

お得な1.5人前

M-② 満腹上にごり 2,360円(税込)

M-③ 満腹上盛合せ 1,940円(税込)

M-④ 満腹にごり 1,800円(税込)

M-⑤ 満腹盛合せ 1,580円(税込)

期間限定

夏より質をお求めの方へおすすめ!

女性や高齢の方の集りの場に最適!

S-① サーモン・親子盛り 1,750円(税込)

S-② 小さな上にごり 1,780円(税込)

S-③ すこやか盛り 750円(税込)

オードブル

大切な場を華やかに

からあげ君 600円(税込) [1人前]
1,800円(税込) [3人前]
3,000円(税込) [5人前]

オードブル「風花」 4,600円(税込) [8人前]
7,000円(税込) [15人前]

オードブル 揚げ物盛合せ 4,000円(税込)

オードブル おにごりオードブルセット 4,000円(税込)

アレルギー物質
卵
乳
小麦
そば
大豆
ごま
アレルギ
カニ
落花生
そば
豚肉
鶏肉
牛肉
魚介類
海藻類
きのこ類
野菜類
果実類
調味料
その他

容器のサイズのご確認にご活用ください。