

■ 寿司単品

にぎり (一ツ)

う	に		700円(税込)
と	ろ		650円(税込)
ず	わい	がに	 380円(税込)
剣	先	いか	 360円(税込)
あ	な	ご	 300円(税込)
ほ	た	て貝柱	 300円(税込)
う	な	ご	 280円(税込)
い	く	ら	 260円(税込)
サ	ー	モン	 280円(税込)
ま	ぐ	ろ	 280円(税込)
は	ま	ち	 260円(税込)
紋	甲	いか	 240円(税込)
鯛			240円(税込)
大	え	び	 220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)

大あなご



巻寿司 (一ツ)

海鮮巻

上巻

伊達巻 (6巻)

細巻 (一ツ)

とろ鉄火

ネギトロ

フレッシュサラダ巻

鉄火

いか胡

うな胡

穴子胡

えびサラダ

えびマヨ

ツナサラダロール

サラダ

納豆

カッパ

しんこ

うめしそ

箱寿司 (一ツ)

あなご箱

うなぎ箱

えび箱

パッテラ

その他

助六

いなり (8ツ)

■ 一品単品

汁物

茶碗蒸し		550円(税込)
赤だし		350円(税込)
はまぐりのお吸物		350円(税込)
はまぐり土瓶蒸し		1,000円(税込)

焼き物

うなぎの蒲焼

季節の焼き魚 (赤魚)

その他

かにクリームコロッケ (2個)

富士レタスの海鮮サラダ

富士レタスのサラダ

サーモンたたき

炊き合わせ

季節のフルーツ (メロン・オレンジ・いちご)

出し巻 (7巻)

赤貝

飲み物

お茶 (500ml)

天ぷら盛合せ

とり唐揚げ (7ツ)

祝い膳

大切なあなたへ、自宅で一生涯に一度のお祝い。
新たな記念日に。

お食い初め
着せろえともい、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」に着を軽くあててから、「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。

お食い初め膳
かなで
5,800円(税込)
前日
要予約
※歯固めの石は
付きません

お食い初め膳
いぶき
8,800円(税込)
前日
要予約
※歯固めの石
は、別途
追加料金を
お支払い
ください。

歯固めの石
歯固めの石は、
歯固めの儀式
に欠かせない
大切なアイテム
です。

赤飯折詰
1,700円(税込)
(6ツ折・2合)

焼鯛 (真鯛)
4,500円(税込) 米約30cm
7,000円(税込) 米約45cm

一升もち
5,400円(税込)
2日前
要予約

1歳の誕生日を無事迎えられたことを喜び、
「一生食べ物に困らぬように」との願いを込め、
これからの健やかな成長を願う日本の伝統行事です。

赤ちゃん用リュック
赤ちゃん用リュック
赤ちゃん用リュック
赤ちゃん用リュック

高級名札紙
高級名札紙
高級名札紙
高級名札紙

選り取りカード
選り取りカード
選り取りカード
選り取りカード

配達可能エリア

吉野店新規オープンでエリアが広がりました

配達可能エリアは、
大体の目安ですので、
交通事情等により
配達できない場合がございます。

電話注文
受付
9:00-19:00

固定電話から
0570-055-117

携帯電話から
050-3816-8234

※ホームページからは24時間注文受付可能 ※吉野店 定休日：火曜日(詳しくはお問い合わせ下さい)

甚八は注文からお届けまで 自社運営

注文 **調理** **お届け**

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

配達料
無料

いつでも
どこでも
OK

容器の回収
について

翌日の午前中を予定しています。
お手間ですので、洗わずに
そのままお出しくださいませ。

配達可能時間
10:00~19:30
上記以外の時間帯はご相談ください。

配達日当日のご注文は
午前の部 10:00~13:30 (L.O.13:00)
午後の部 16:30~19:30 (L.O.19:00)
※吉野店のみ
L.O.18:00

40 YEARS ANNIVERSARY

ZINPACHI

創業40年、長きにわたりご愛顧いただき、誠にありがとうございます。
これからも皆様に愛される味をお届けできるよう、精進いたします。

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!

春の旬彩盛り
三人前 5,700円(税込)
四人前 7,600円(税込)
五人前 9,500円(税込)

赤貝
300円(税込)

生桜えび
220円(税込)

もう一品
いかがですか

からあげ君
1人前 650円(税込)
3人前 1,950円(税込)
5人前 3,250円(税込)

茶碗蒸し
550円(税込)

はまぐりのお吸物
350円(税込)

海鮮サラダ
800円(税込)

サラダ
500円(税込)

桃の節句

数量限定 期間限定 前日要予約

2月23日(金)~3月3日(日) 10日間限定

こきんびな
4,500円(税込) 25x36cm

ぼんぼり
3,600円(税込) 24x24cm

よろいかぶと
4,500円(税込) 25x36cm

びしゃにんぎょう
3,600円(税込) 24x24cm

難ちらし寿司
1,500円(税込) 直径18cm

ちらし寿司盛合せ
4,000円(税込) 直径33cm

節句御膳
1,800円(税込) 19x36cm

食があなたをつくる

ヘルスフード
カウンセラー
がおすすめする

甚八の献立

ほかほかと暖かく過ごしやすくなって
きました。外部環境の変化が大いこの手
節は、素外ストレスが溜まり
やすい時期でもあります。

そこで
今春の献立は、**ストレスに効果的な**
栄養素、特に**ビタミンB群**を多く含
む食材を使用しました。

エリンギ しらす いわし
うなぎ いちご 菜の花 まぐろ

甚八のこだわり

真心こめたおもてなしを
四季を通じて厳選素材と職人技が魅せる郷土の優しい味わいを

食材選定
海産物はもちろん、
野菜にも力を入れています。
長年培った食感と味を
前日選定を心掛けています。

新調理技術
食感が吸収する油を
50%削減し、
食料の水分抽出も防ぐため、
高品質な商品を提供が
可能となりました。

米
お米は、酢酸と、より選定するよう
大粒で、ほどよい粒を出すため
熟成させたものを
和食のお米は、甘くても美味しく
適度の粘り気がある国産米を使用
しています。

出汁
うま味成分たっぷりの
北海道産の黒白昆布と、
上質な風味を抽出するために
高品質な素材を使用しています。

醤油
本みりんをたっぷり使用し
上品な甘みをつけ
醤油の風味と昆布の旨味が
後を引くよう調整しています。

