

菊寿しの 冷凍商品

レンジでカンタン
ほかほかにしてお召し上がりください

※商品は冷凍の状態でお届けします



名物
蒸し寿しを
ご家庭で



蒸し寿し 896円税
(税抜830円)



かに蒸し 1,242円税
(税抜1,150円)



うな蒸し 1,242円税
(税抜1,150円)

蒸し寿しの
具材の

しっかり味付けしたシャリとネタを蒸気で一気に蒸し上げる蒸し寿し。
食材や仕込みに職人の技が光ります。
味の基本となる酢飯には、沖縄県産黒糖を100%使用し雑味がなくコクを感じる甘さに。
シャリには肉厚で奥深い香り的高知産しいたけを混ぜ込み、食感に変化を与えています。
食材を聞かれることの多いそばろには、ウツボを使用。適度に弾力があり、噛みしめると旨味が広がります。

素材と技を
少しか
ご紹介

こうちまき

伝統を引き継ぎつつ、新たな
味に挑戦する菊寿しの令和
の新品「こうちまき」。
帯屋町角の菊の和でも人気
のちまき風蒸し寿しは、カツオ
と海老の2種類。



こうちまき 324円税
(カツオ) (税抜300円)



こうちまき 346円税
(中華風海老) (税抜320円)



とさめし
(前寿しのまかない炒飯)

626円税
(税抜580円)



お〜いお茶
(京都宇治抹茶入り)

紙パック 108円税
250ml (税抜100円)

PET 173円税
525ml (税抜160円)

菊寿しの冷凍食品は全国発送を承っています。

オンライン
ショップ

菊寿しオンラインショップでは、蒸し寿し、こうちまきなど、オリジナル冷凍
商品の注文を承っています。
オンラインショップ限定のセット商品などもございますので、ぜひご家族
用やギフトとしてご利用ください。

<https://base.kiku-zushi.com/>

スマートフォンからも
ご利用いただけます▶



菊寿しの おつまみ

高知ならではののおつまみメニュー、川海老やウツボの唐揚げ。
菊寿しの職人が丁寧に仕立てた白身魚のあら炊き、だし巻き玉子
などの人気メニューをご自宅でも。



鮮魚の刺身 1,058円税
四種盛合せ (税抜980円)



白身魚 1,058円税
あら炊き (税抜980円)



うなぎの 1,058円税
蒲焼 1人前 (税抜980円)



酢の物 734円税
三種盛合せ (税抜680円)



タコの唐揚げ 680円税
(税抜630円)



カキフライ 788円税
4個 (税抜730円)



菊寿しの 410円税
だし巻き玉子 (税抜380円)



ウツボの 972円税
唐揚げ (税抜900円)



川海老の 972円税
唐揚げ (税抜900円)



数の子 734円税
(税抜680円)



子持ち 734円税
昆布 (税抜680円)



いか肝 518円税
わさび和え (税抜480円)



たいわた 518円税
(税抜480円)

配達料

- 高知市内は1品から配達料金1,100円(税込)で配達します。
5,400円(税込)以上のご注文で配達料金無料
- 南国市は8,640円(税込)のご注文から配達料金2,200円(税込)で配達します。
12,960円(税込)以上のご注文で配達料金無料

支払い 方法



ご注文

088・823・3413 (宅配専用電話)

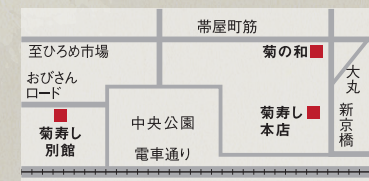
営業時間／10時～18時30分(受注受付10時～18時)
定休日／不定休(年末年始を含む)

菊寿し宅配 高知県高知市本町1丁目1-10

アプリでも
注文できます！



Map



検索

菊寿司 宅配

注意 事項

その他、詳細は
ホームページを
ご覧ください

- 桶の破損、紛失等があった場合は別途料金を頂く場合がございます。
- 天候や店舗状況、その他事情によりお届けできない場合がございます。
- 都合(季節)により、一部、器や料理内容が変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 記載してある内容は予告なく変更する場合がございます。
- お料理のお届け後は2時間を目処にお早めにお召し上がりください。

- 宅配の方／桶の回収料金を高知市内800円(税込)、南国市2,200円(税込)をいただきます。
- ご来店の方／ご注文金額が2,160円以上で中央公園地下駐車場スタンプを押印いたします。

宅配およびお持ち帰りは軽減税率適用となり、消費税8%です。

写真はイメージです

菊寿し

本格職人寿司

職人の味を
ご家庭で

宅配・お持ち帰りメニュー

2021年10月版

※価格は仕入れなどにより変更になる場合があります。予めご了承ください。

TAKE OUT & DELIVERY MENU

