

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
900円 税込
(税抜833円)



かに蒸し
1,250円 税込
(税抜1,157円)



うな蒸し
1,250円 税込
(税抜1,157円)



うな
セイロ蒸し
1,700円 税込
(税抜1,574円)

蒸し寿しの具材

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
少しだけご紹介

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、カツオと海老とうなぎの3種類。



こうちまき
(カツオ)
350円 税込
(税抜324円)



こうちまき
(中華風海老)
380円 税込
(税抜352円)



こうちまき
(うなぎ)
480円 税込
(税抜444円)

菊寿しの冷凍食品は全国発送を承っています。

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。

オンラインショップ

<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
四種盛合せ
1,280円 税込
(税抜1,185円)



白身魚あら炊き
980円 税込
(税抜907円)



うなぎの蒲焼
1人前
2,580円 税込
(税抜2,389円)



酢の物
三種盛合せ
880円 税込
(税抜815円)



タコの唐揚げ
880円 税込
(税抜815円)



カキフライ
4個
880円 税込
(税抜815円)



マンボウの唐揚げ
780円 税込
(税抜722円)



ウツボの唐揚げ
980円 税込
(税抜907円)



川海老の唐揚げ
980円 税込
(税抜907円)



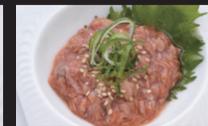
菊寿しの
だし巻き玉子
480円 税込
(税抜444円)



数の子
880円 税込
(税抜815円)



いか肝
580円 税込
(税抜537円)



たいわた
580円 税込
(税抜537円)

配達料
●高知市内は1品から配達します。(配達料金1,200円)
10,000円以上のご注文で配達料金無料
●南国市は15,000円のご注文から配達します。(配達料金無料)

支払い方法
現金 VISA Mastercard JCB AMERICAN EXPRESS UnionPay 信付
PayPay LINE Pay 支付宝 ALIPAY Apple Pay G Pay

ご注文
営業時間/11時~14時、15時~17時(配達は18時到着まで)
定休日/月曜日(月曜日が祝日の場合、翌火曜日がお休みになることもございます。その際はホームページにてお知らせいたします)・年末年始
お問い合わせ/088-823-3413

LINEは
24時間対応

事前予約制/前日の17時までにご予約下さい
ご予約はLINEにて承ります。右のQRコードからご利用ください。

菊寿し宅配 高知県高知市本町1丁目1-10



Map



検索

菊寿し 宅配

注意事項

- 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時間を目標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1,200円(税込)、南国市2,500円(税込)をいただきます。
- ご来店の方/ご注文金額が3,240円(税込)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。価格は税込表記です。

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

2023年9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

本 格 に ぎ り

菊寿しは創業以来、「本格職人寿司」の看板に恥じぬよう、伝統の技と味を継承し、腕を磨いて参りました。ご自宅でも本当に美味しい寿司を召し上がっていただくため、菊寿しの職人が一つひとつ握る本格にぎり。大切なご家族やご友人とお楽しみください。



写真は5人前です



写真は5人前です



写真は5人前です



写真は5人前です

いろいろは

にぎりとお寿司の盛り合わせ

5人前	7,500円	税(税抜)	6,944円
4人前	6,000円	税(税抜)	5,556円
3人前	4,500円	税(税抜)	4,167円
2人前	3,000円	税(税抜)	2,778円
1人前	1,500円	税(税抜)	1,389円

なにわ

大阪寿司の盛り合わせ

5人前	7,500円	税(税抜)	6,944円
4人前	6,000円	税(税抜)	5,556円
3人前	4,500円	税(税抜)	4,167円
2人前	3,000円	税(税抜)	2,778円
1人前	1,500円	税(税抜)	1,389円



写真は3人前です



写真は3人前です

牡丹

マグロ赤身、シャリ、海苔の黄金比

5人前	9,500円	税(税抜)	8,796円
4人前	7,600円	税(税抜)	7,037円
3人前	5,700円	税(税抜)	5,278円
2人前	3,800円	税(税抜)	3,519円
1人前	1,900円	税(税抜)	1,759円

団楽

鉄火巻、きゅうり巻、しんこ巻入り

5人前	9,800円	税(税抜)	9,074円
3人前	5,800円	税(税抜)	5,370円

に ぎ り

菊扇

最上級のネタを盛り込んだ自信作

5人前[60貫]	27,000円	税(税抜)	25,000円
4人前[48貫]	21,600円	税(税抜)	20,000円
3人前[36貫]	16,200円	税(税抜)	15,000円
2人前[24貫]	10,800円	税(税抜)	10,000円
1人前[12貫]	5,400円	税(税抜)	5,000円

雅

大トロ、うに入りで大満足

5人前[45貫]	22,000円	税(税抜)	20,370円
4人前[36貫]	17,600円	税(税抜)	16,296円
3人前[27貫]	13,200円	税(税抜)	12,222円
2人前[18貫]	8,800円	税(税抜)	8,148円
1人前[9貫]	4,400円	税(税抜)	4,074円

ウニを貝柱に変更できます

5人前[45貫]	16,500円	税(税抜)	15,278円
4人前[36貫]	13,200円	税(税抜)	12,222円
3人前[27貫]	9,900円	税(税抜)	9,167円
2人前[18貫]	6,600円	税(税抜)	6,111円
1人前[9貫]	3,300円	税(税抜)	3,056円



写真は5人前です

宴

中トロ、いくら入りのおすすめにぎり

5人前[45貫]	11,500円	税(税抜)	10,648円
4人前[36貫]	9,200円	税(税抜)	8,519円
3人前[27貫]	6,900円	税(税抜)	6,389円
2人前[18貫]	4,600円	税(税抜)	4,259円
1人前[9貫]	2,300円	税(税抜)	2,130円



写真は5人前です

和

ご家族そろって楽しめる江戸前にぎり

5人前[40貫]	8,500円	税(税抜)	7,870円
4人前[32貫]	6,800円	税(税抜)	6,296円
3人前[24貫]	5,100円	税(税抜)	4,722円
2人前[16貫]	3,400円	税(税抜)	3,148円
1人前[8貫]	1,700円	税(税抜)	1,574円

に ぎ り と 細 巻

素材のこだわり

寿司はシャリとネタ、シンプルな食材の組み合わせだからこそ、職人の技と素材の良し悪しで味が決まります。技と素材に一切手を抜かない。菊寿しの基本です。

シャリ 季節や気候、温度や湿度によって配合を変える数種類の厳選国産米
醤油 大正九年創業・大高醸造さんの醤油をだし昆布とむろ節で仕上げた秘伝
海苔 徳島鳴門・八百秀海産さんの瀬戸内高級海苔は菊寿しのシャリと好相性

サ バ 寿 司

古くから皿鉢料理の定番・サバ寿司は、現在ではカツオに続く土佐の寿司として観光客の方にも人気です。高知産ゆず入り酢飯が香る、上品な松前寿司や香ばしい焼きサバ寿司をお楽しみください。

サバの松前寿司

1本8切 1,700円 税(税抜) 1,574円
ハーフ4切 880円 税(税抜) 815円

焼きサバ寿司

1本8切 1,700円 税(税抜) 1,574円
ハーフ4切 880円 税(税抜) 815円

龍馬巻

龍馬巻の中身 えびっこ、いくら、玉子、えび、きゅうり、うなぎ、カツオのたたき

1,880円 税(税抜) 1,741円



ち ら し

色鮮やかで見た目にも嬉しい海鮮丼やちらし寿司。盛り付けにも菊寿しの技が光ります。ちらしにはしいたけを混ぜ込み、食感と香りのアクセントに。最初の一口から最後まで美味しさが続きます。



華ちらし

(3~4人前) 6,800円 税(税抜) 6,296円

彩りちらし

1,680円 税(税抜) 1,556円

上ちらし伏見

2,160円 税(税抜) 2,000円



海鮮ちらし

1,380円 税(税抜) 1,278円

北海ちらし

1,800円 税(税抜) 1,667円

かにちらし

2,160円 税(税抜) 2,000円

うなぎちらし

1,880円 税(税抜) 1,741円

海 鮮 丼



鉄火丼

1,480円 税(税抜) 1,370円



豊洲直送本マグロトロ鉄火丼

3,180円 税(税抜) 2,944円



豊洲直送本マグロネギトロ丼

1,880円 税(税抜) 1,741円



サーモンいくら丼

1,980円 税(税抜) 1,833円

細 巻

一般的な寿司店の中巻ほどの大きさの「細巻」。菊寿しでは、昔からのサイズです。ネタ、シャリ、海苔の3つの食材が口の中でほぐれる自慢の細巻は、1本からご注文いただけます。



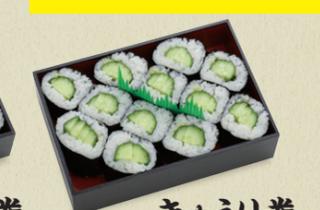
三色巻

各1本6切 1,740円 税(税抜) 1,611円



鉄火巻

写真は2本入りです



きゅうり巻

写真は2本入りです

- ◆ きゅうり巻
- ◆ しんこ巻 480円 税(税抜) 444円
- ◆ 玉子巻
- ◆ 梅しそ巻 各1本6切
- ◆ 鉄火巻
- ◆ いか巻
- ◆ えび巻 780円 税(税抜) 722円
- ◆ うなぎきゅう巻 880円 税(税抜) 815円
- ◆ トロ鉄火巻 1,880円 税(税抜) 1,741円
- ◆ ネギトロ巻 1,780円 税(税抜) 1,648円
- ◆ かに巻 1,200円 税(税抜) 1,111円
- ◆ いくら巻 1,200円 税(税抜) 1,111円
- ◆ うなぎ巻 1,180円 税(税抜) 1,093円

鯉

生カツオ使用 焼きたてをお届けします



元祖土佐巻

カツオのたたきを薬味と共に

1本6切 1,000円 税(税抜) 926円



カツオのたたき

1人前6切 1,800円 税(税抜) 1,667円

今では高知で広く知られる土佐巻は、実は菊寿し発祥。香ばしく炙り、ポン酢に漬けた鯉とシャリの相性は抜群。



お子様寿司

880円 税(税抜) 815円