

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
蒸し寿司を
ご家庭で



蒸し寿司
950円 税込
(税抜880円)



かに蒸し
1,307円 税込
(税抜1,210円)



うな蒸し
1,307円 税込
(税抜1,210円)



うな
セイロ蒸し
1,706円 税込
(税抜1,580円)

蒸し寿司の具材

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司。食材や仕込みは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。食材を開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司は、カツオと海老とうなぎの3種類。



とさめし
(菊寿しのまかない炒飯)
659円 税込
(税抜610円)



こうちまき
(カツオ) 346円 税込
(税抜320円)



こうちまき
(中華風海老) 367円 税込
(税抜340円)



こうちまき
(うなぎ) 454円 税込
(税抜420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、蒸し寿司、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 1,296円 税込
(税抜1,200円)



白身魚
あら炊き 1,080円 税込
(税抜1,000円)



うなぎの蒲焼
1人前 1,188円 税込
(税抜1,100円)



酢の物
三種盛合せ 842円 税込
(税抜780円)



タコの唐揚げ 864円 税込
(税抜800円)



カキフライ 4個 864円 税込
(税抜800円)



マンボウの唐揚げ 810円 税込
(税抜750円)



ウツボの唐揚げ 1,026円 税込
(税抜950円)



川海老の唐揚げ 1,026円 税込
(税抜950円)



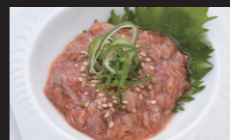
菊寿しの
だし巻き玉子 486円 税込
(税抜450円)



数の子 864円 税込
(税抜800円)



いか肝
わさび和え 594円 税込
(税抜550円)



たいわた 594円 税込
(税抜550円)

配達料

- 高知市内は1品から配達料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無料
- 南国市は8,640円(税込)のご注文から配達料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)

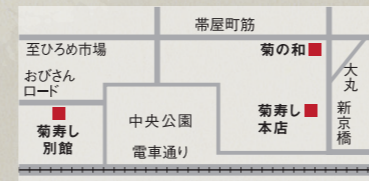
営業時間/10時~18時(当日のご注文受付は17時30分まで)
定休日/不定休(年末年始を含む)

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

- 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880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

2023年1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

にぎり

菊扇

きくおう

最上級のネタを盛り込んだ自信作

| | | | |
|----------|---------|-------|-----------|
| 5人前[60貫] | 23,760円 | 税(税抜) | (22,000円) |
| 4人前[48貫] | 19,008円 | 税(税抜) | (17,600円) |
| 3人前[36貫] | 14,256円 | 税(税抜) | (13,200円) |
| 2人前[24貫] | 9,504円 | 税(税抜) | (8,800円) |
| 1人前[12貫] | 4,752円 | 税(税抜) | (4,400円) |



写真は5人前です

宴

うたげ

中トロ、いくら入りのおすすめにぎり

| | | | |
|----------|---------|-------|-----------|
| 5人前[45貫] | 11,340円 | 税(税抜) | (10,500円) |
| 4人前[36貫] | 9,072円 | 税(税抜) | (8,400円) |
| 3人前[27貫] | 6,804円 | 税(税抜) | (6,300円) |
| 2人前[18貫] | 4,536円 | 税(税抜) | (4,200円) |
| 1人前[9貫] | 2,268円 | 税(税抜) | (2,100円) |

容器をどちらか **寿司桶** or **使い捨て容器** 選べます

寿司桶でのご注文の場合、回収料を高知市内880円(税込)、南国市2,200円(税込)をいただきます。意欲にご来店いただく、回収料は無料になります。入れ物の指定がない場合は、使い捨て容器にてご用意いたします。

その他サビ抜きやアレルギー等のご要望がありましたらご注文時にお申し付けください。

鰹

かつお



写真は2本入です

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、ポン酢に漬けた鰹とシャリの相性は抜群。

元祖土佐巻

カツオのたたきを薬味と共に

1本6切 1,026円 税(税抜) (950円)



カツオのたたき

1人前6切 1,814円 税(税抜) (1,680円)

本格大阪寿司

菊寿しは創業間もない頃、大阪の寿司職人から伝統の仕込みを学び、高知の風土と素材に合わせて進化させてきました。かんぴょう、揚げ、高野豆腐やしいたけ。現在ですべて出汁から手仕事で仕上げます。



写真は5人前です

尾張

おわり

にぎりとお大阪寿司の盛り合わせ

| | | | |
|-----|--------|-------|----------|
| 5人前 | 7,560円 | 税(税抜) | (7,000円) |
| 4人前 | 6,048円 | 税(税抜) | (5,600円) |
| 3人前 | 4,536円 | 税(税抜) | (4,200円) |
| 2人前 | 3,024円 | 税(税抜) | (2,800円) |
| 1人前 | 1,512円 | 税(税抜) | (1,400円) |



写真は5人前です

和泉

いずみ

大阪寿司の盛り合わせ

| | | | |
|-----|--------|-------|----------|
| 5人前 | 7,452円 | 税(税抜) | (6,900円) |
| 4人前 | 5,962円 | 税(税抜) | (5,520円) |
| 3人前 | 4,471円 | 税(税抜) | (4,140円) |
| 2人前 | 2,981円 | 税(税抜) | (2,760円) |
| 1人前 | 1,490円 | 税(税抜) | (1,380円) |

にぎりとお細巻



写真は3人前です

牡丹

ぼたん

マグロ赤身、シャリ、海苔の黄金比

| | | | |
|-----|--------|-------|----------|
| 5人前 | 9,936円 | 税(税抜) | (9,200円) |
| 4人前 | 7,949円 | 税(税抜) | (7,360円) |
| 3人前 | 5,962円 | 税(税抜) | (5,520円) |
| 2人前 | 3,974円 | 税(税抜) | (3,680円) |
| 1人前 | 1,987円 | 税(税抜) | (1,840円) |

団楽

だんらん

鉄火巻、きゅうり巻、しんこ巻入り

| | | | |
|-----|--------|-------|----------|
| 5人前 | 9,072円 | 税(税抜) | (8,400円) |
| 3人前 | 5,670円 | 税(税抜) | (5,250円) |

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 1,793円 税(税抜) (1,660円)
ハーフ4切 918円 税(税抜) (850円)

焼きサバ寿司

1本8切 1,793円 税(税抜) (1,660円)
ハーフ4切 918円 税(税抜) (850円)

龍馬巻

1,912円 税(税抜) (1,770円)

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



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) 6,264円 税(税抜) (5,800円)

彩りちらし

1,782円 税(税抜) (1,650円)

上ちらし伏見

2,268円 税(税抜) (2,100円)



海鮮ちらし

1,404円 税(税抜) (1,300円)

北海ちらし

1,782円 税(税抜) (1,650円)

かにちらし

2,052円 税(税抜) (1,900円)

うなぎちらし

1,944円 税(税抜) (1,800円)

海鮮丼



鉄火丼

1,566円 税(税抜) (1,450円)

豊洲直送本マグロ トロ鉄火丼

3,078円 税(税抜) (2,850円)

豊洲直送本マグロ ネギトロ丼

1,944円 税(税抜) (1,800円)

サーモンいくら丼

1,890円 税(税抜) (1,750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はぐれる自慢の細巻は、1本からご注文いただけます。



お子様寿司 864円 税(税抜) (800円)



三色巻

各1本6切 1,652円 税(税抜) (1,530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 454円 税(税抜) (420円)
- ◆玉子巻
- ◆梅しそ巻 各1本6切

- ◆鉄火巻
- ◆いか巻
- ◆えび巻 756円 税(税抜) (700円)
- ◆うなぎゅう巻 各1本6切

- ◆トロ鉄火巻 1,836円 税(税抜) (1,700円)
- ◆ネギトロ巻 1,782円 税(税抜) (1,650円)
- ◆かに巻 1,188円 税(税抜) (1,100円)
- ◆いくら巻 1,188円 税(税抜) (1,100円)
- ◆うなぎ巻 1,026円 税(税抜) (950円)