

ご自宅で  
ちよつと贅沢を

# テイクアウト お弁当・寿司



販売店舗



すし堺

☎048-642-5550

埼玉県さいたま市大宮区  
桜木町 1-193-1-1F・2F



すし二乃宮

☎048-814-3377

埼玉県さいたま市  
浦和区仲町 1-4-17

## 四季の OSECHI

※前日までの要予約 季節により、食材を替えさせていただきます。

7,000円



(和)煮鮑、秋刀魚小原木焼き、新物生いくら醤油漬け など  
(洋)海老フライ、ローストビーフ、きのこのキッシュ など

## 刺身盛り合わせ



○三人前盛り合わせ  
7,500円

○二人前盛り合わせ  
5,000円

写真は三人前になります



○銀だら西京焼  
1,100円



○鮭ステーキ  
1,500円



○鯛かぶと煮  
1,000円



○かま焼  
1,100円

○天ぷら盛り合わせ(1人前) 1,100円

○穴子白焼き・天麩羅 1,300円

○出汁巻玉子 800円

○かにみそ和え 850円

○塩辛 700円

○お新香盛り合わせ 550円



珠玉 要予約販売 極上ちらし 8,000円

米 米鑑定コンクール四年連続金賞受賞米。島根県仁多郡産の仁多米を赤酢に合わせ使用。  
海苔 豊洲市場丸山海苔店の高級海苔「ことんび」。  
鮪 国産本鮪の中トロ部分を使用し、漬けております。  
鮑 鮑の中でも最も美味しいとされる千葉産の鮑を煮あげました。  
雲丹 磯の香り漂う、上質で大粒な北海道根室産の雲丹。  
喉黒 長崎県対馬で釣り上げられたブランド「紅腫」の塩炙り。  
いくら 北海道産鮭の筋子をほくし、自家製タレに漬けておきました。  
すわい蟹 オホーツク海で水揚げされた本すわい蟹を茹で、旨味を引き出しています。  
キャビア 濃厚で弾ける食感のドイツキャビア。

## すし折



○並(10貫 巻物) 2,150円

○上(10貫 巻物) 2,700円

○特上(11貫 玉子 巻物) 3,250円

○特製太巻き 1,800円

○細巻盛り合わせ 1,600円



すし桶もご用意しております。写真は特上四人前



松花堂などの仕出し弁当のご用意も  
ございまして、お気軽にお問い合わせ下さい。



ランチ  
限定

ちらし寿司「凩」 2,000円

各店表記意外にも一品料理等ご用意しておりますのでお気軽にお問い合わせ下さい。(価格は全て税込です)



詳細は  
こちらから

# テイクアウト お弁当

ちよつと贅沢を  
ご自宅で



MARE  
di SAKAI

マーレディ サカイ

☎ 048-729-5557

埼玉県さいたま市大宮区  
桜木町1-4-5

## オードブル

人数・内容等、ご相談ください

四人前 8,800円



- 短角牛の赤ワイン煮
- キッシュ
- 埼玉県産無添加生ハム
- イタリア産オリーブ
- 魚介のサラダ
- 海老フライ
- カプレーゼ

## 四季の OSECHI

※前日までの要予約 季節により、食材を替えさせていただきます。

7,000円



## アラカルト

(和)煮鮑、秋刀魚小原木焼き、新物生いくら醤油漬け など  
(洋)海老フライ、ローストビーフ、きのこのキッシュ など



○新鮮魚介のMAREサラダ 1,200円



○埼玉県産無添加生ハム 1,000円



○前菜盛り合わせ 1,250円



○自家製キッシュ 900円



○ヤリカのフリットウニソース 1,100円



○本マグロ尾の身のステーキ 1,600円



○和牛ほほ肉の赤ワイン煮 3,200円



○玉子焼きサンドイッチ 900円

## お弁当



週替わり  
弁当  
お問い合わせ  
ください。

- 特製和牛カレー海老フライ付
- 週替わり弁当
- 油淋鶏香味ネギソース
- ナポリタン&キッシュ 各 1,200円



洋風弁当 ご飯付き  
○上 3,250円  
○並 2,150円