寿司街道

全品さび抜

皿盛

もっとおいしく。本格テイクアウト寿司

夢街道（ゆめかいどう）

要予約

中トロ・うに・かにが入った珠玉の一皿。

(5人前)8,800円（税込9,504円）

(4人前)7,200円（税込7,776円）

(3人前)5,400円（税込5,832円）

※写真は5人前です

花街道（はなかいどう）

人気のネタが大集合。寿司街道定番の大皿です。

(5人前)6,300円（税込6,804円）

(4人前)5,200円（税込5,616円）

(3人前)3,900円（税込4,212円）

※写真は5人前です

ぐるめ寿司街道（すしかいどう）

食卓を華やかに。みんなで食べる美味しさ、たのしさ。

(4〜5人前)6,300円（税込6,804円）

虹街道（にじかいどう）

おいしさ集めた13種類。みんな満足の一皿。

(3〜4人前)4,600円（税込4,968円）

粋盛（いきもり）

上ネタをちりばめた豪華な一皿。お祝いにも。

(2人前)3,000円（税込3,240円）

福盛（ふくもり）

まぐろ、かんぱち、ほたて。味わいの10種類。

(2人前)2,300円（税込2,484円）

お電話でもご予約いただけます

要予約 商品は前日までのご予約にて承ります

寿司街道4つのこだわり

まぐろ

厳選したまぐろを店に到着してから、丁寧に切り、ご提供しています。お寿司の代名詞ともいわれるまぐろには、寿司街道のこだわりが詰まっています。

醤油

たまり醤油と縁の深い知多半島。そのたまり醤油をブレンドした寿司醤油を地元企業様と開発しました。濃厚なうま味をもつたまり醤油が、より一層寿司のおしさを際立たせます。

シャリ

愛知県産米の「あいちのかおり」と、江戸時代から続くマルカン酢を使用。甘みのある品の良い寿司酢を使い、冷めてもおいしいシャリを実現しました。

衛生管理

HACCPの規定を厳守。従業員の衛生管理、手洗い、ネタの品質管理、調理器具の洗浄、殺菌を徹底しています。安心してお召し上がりください。

にぎり

どれもこれも美味い。

一人前

ぐるめ 特上にぎり

自慢の特上ネタを詰め込みました。

(1人前)1,200円（税込1,296円）

ぐるめ 特選にぎり

要予約

厳選ネタの逸品。

(1人前)1,650円（税込1,782円）

華やぎ

食卓もこころも華やぐおいしさ。

(1人前)930円（税込1,004円）

大和

日本人の心を盛り合わせました。

(1人前)1,250円（税込1,350円）

彩り

旨さで満足。人気のにぎり寿司。

(1人前)1,150円（税込1,242円）

生サーモンづくし

みんなが大好きなサーモンをたっぷり召し上がれ。

(1人前)980円（税込1,058円）

まぐろざんまい

要予約

まぐろ好きに大人気の一品。

(1人前)1,850円（税込1,998円）

まぐろづくし

本当に美味しいまぐろをご賞味ください。

(1人前)1,150円（税込1,242円）

天然穴子盛合せ

天然穴子の美味を十分にご堪能ください。

(1人前)980円（税込1,058円）

海鮮巻(1本)

海の幸をたっぷり。心から大満足。

(1人前)1,150円（税込1,242円）

鉄火巻(3本入)

まぐろの赤身を巻いた誰もが好きな鉄火巻。

(1人前)780円（税込842円）

お子様すし

お子さまが喜ぶネタを揃えました。

(1人前)690円（税込745円）