

皿盛

もつとおいしく。本格テイクアウト寿司

ゆめ かい どう 夢街道

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

寿司街道

全品
さび紙

はな かい どう 花街道

人気のネタが大集合。寿司街道定番の大皿です。
 (5人前) 6,500円 (税込7,020円)
 (4人前) 5,300円 (税込5,724円)
 (3人前) 4,000円 (税込4,320円)
 ※写真は5人前です

にじ かい どう 虹街道

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)

すし かい どう ぐるめ寿司街道

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)

いきもり 粹盛

上ネタをちりばめた豪華な一皿。(2人前) 3,000円 (税込3,240円) お祝いにも。

ふくもり 福盛

まぐろ、かんぱち、ほたて。(2人前) 2,300円 (税込2,484円) 味わいの10種類。



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

たまり醤油と緑の深い知多半島。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、より一層寿司のおい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

HAACP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。

お電話でもご予約いただけます

商品は前日までのご予約にて承ります

ぐるめ 特上にぎり



(1人前) 1,250円 (税込1,350円)

自慢の特上ネタを詰め込みました。

華やぎ



(1人前) 930円 (税込1,004円)

食卓もこころも華やぐおいしさ。

彩り



(1人前) 1,150円 (税込1,242円)

旨さで満足。人気のにぎり寿司。

まぐろ ざんまい



(1人前) 1,850円 (税込1,998円)

まぐろ好きに大人気の一品。

天然穴子 盛合せ



(1人前) 980円 (税込1,058円)

天然穴子の美味を十分にご堪能ください。

鉄火巻 (3本入)



(1人前) 780円 (税込842円)

まぐろの赤身を巻いた誰もが好きな鉄火巻。

ぐるめ 特選にぎり



(1人前) 1,680円 (税込1,815円)

厳選ネタの逸品。

大和



(1人前) 1,250円 (税込1,350円)

日本人の心を盛り合わせました。

生サーモン づくし



(1人前) 1,030円 (税込1,124円)

みんなが大好きなサーモンをたっぷり召し上がれ。

まぐろ づくし



(1人前) 1,150円 (税込1,242円)

本当に美味しいまぐろをご賞味ください。

海鮮巻 (1本)



(1人前) 1,150円 (税込1,242円)

海の幸をたっぷり。心から大満足。

お子様 すし



(1人前) 690円 (税込745円)

お子さまが喜ぶネタを揃えました。

にぎり

一人前

どれもこれも美味しい。