

握り寿司

松にぎり

四、三二〇円
その日吟味された最高のネタを8貫

竹にぎり

三、五六四円
その時期の旬のネタを中心にした8貫

梅にぎり

二、七〇〇円
お値打ちで、誰からも親しまれるスタンダードなネタを8貫

京極寿し

三、二四〇円
人気のネタ8貫と、鉄火・かつぱの細巻6切の定番メニュー

まぐろづくし

二、七〇〇円
まぐろの握り4貫と鉄火巻3切、ネギトロ巻3切の人気メニュー

ちらし

江戸前ばらちらし

三、九九六円
ひとつひとつ火入れ、酢締め、煮仕事など丁寧な江戸前仕込を施したネタや野菜を贅沢に盛り込んだ本格江戸前ばらちらし

松ちらし

三、五六四円
その日のおすすめの生ネタをふんだんにちらした贅沢なちらし寿司

梅ちらし

二、七〇〇円
お子様からお年寄まで親しまれる、昔から変わらぬちらし寿司

関西寿司

盛合せ

一、二九六円
関西の伝統的な寿司盛合せ。太巻き2切・パッテラ1切・箱3貫・いなり1貫・かつぱ1切・こうこ1切・握り寿司2貫

上盛合せ

二、一六〇円
握り寿司4貫に、太巻き1切・パッテラ1切・箱2貫・いなり1貫・鉄火2切

箱寿し

一、二九六円
海老・うなぎ・ねり身・白身・玉子を押し箱で押した関西の代表的なお寿司

パッテラ

一、二九六円
締め鯖を押し箱で押した1本(8切)

箱巻寿し

一、二九六円
箱巻し5貫と太巻き5切

大阪寿し

一、一八八円
箱寿司4貫と太巻き4切にパッテラ2切

太巻き

九七二円
かんぴょう・三つ葉・玉子焼・しいたけを巻き込んだごまかしのきかない職人のこだわりの1本(10切)

いなり

九七二円
誰からも好まれる甘いおいなりさん(8貫)

助六寿し

九七二円
太巻き5切といなり4貫

オリジナル寿司

鯖棒寿司

二、三七六円
当店看板商品。一年を通して国産生鯖にこだわり、創業以来変わらぬ締め方で作り上げる自信の逸品(10切)

びわます寿司

二、三七六円
天然びわますを使用した箱ずし(六切)

曳山巻

二、七〇〇円
12の曳山と長刀山にちなんだ13種類の食材を使った贅沢な上太巻き(九切)

特製上箱寿し

二、七〇〇円
たくさんのお寿司をちらしばめた宝石箱のような箱寿し

穴子箱

二、七〇〇円
毎日追いつけている特製煮汁で煮上げた穴子を押し箱で押した箱寿司

うなぎ箱

二、七〇〇円
うなぎの蒲焼を押し箱で押した箱寿司

お子様寿し

一、〇八〇円
お子様に人気の握りと細巻き、いなりを食べやすい量で

細巻き

鉄火巻

一、七二八円

うなぎゆう巻

一、七二八円

いかしそ巻

一、五一二円

かつぱ巻

七五六円

こうこ巻

七五六円

納豆巻

七五六円

自家製うめしそ巻

一、〇八〇円

ねぎとろ巻

二、一六〇円

三色巻

一、七二八円
(鉄火・かつぱ・こうこ)

※三色巻のみ3本分。あとはすべて1本前2本分の価格

幕の内

松花堂

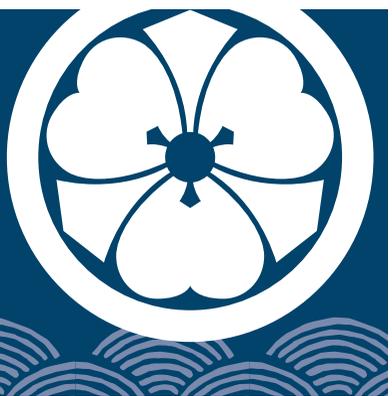
三、〇二四円
造り、天婦羅、酢の物、炊き合せ、焼き物、香の物、御飯

寿

三、七八〇円
握り3貫、鉄火、かつぱ、造り、天婦羅、酢の物、炊き合せ、焼き物

常盤

二、九一六円
箱寿司3貫、かつぱ、こうこ、造り、天婦羅、酢の物、炊き合せ、焼き物



京極
寿司

お持ち帰りメニュー

消費税8%税込価格です

長浜市元浜町6-11 (大手門通り)

TEL.0749-62-3265

【定休日】 火曜日・第3水曜日