

寿司板前出張パーティープラン



ホームパーティーや披露宴等の寿司職人出張サービスと承っております。
出張サービスだからできるプライベートな寿司屋として、
心のゆき届いた“おもてなし”をさせていただきます。

※ご予算お一人様 5,000 円～ (ご人数様により応相談)・6 万円以上から承ります。

【ご参考例】

【100 名様・お一人様 4,000 円・ご予算 40 万円】

- 屋台・ネタケース付
- ・前菜サラダ盛合せ・和洋中オードブル・揚げ物盛合せ
- ・高級寿司お一人様 5 貫
(本鮭とろ・いくら・生うに・サーモン・帆立・赤身…等)

【30 名様・お一人様 5,000 円・ご予算 15 万円】

- ネタケース付
- ・高級寿司お一人様 12 貫以上
(本鮭とろ・いくら・生うに・ぼたん海老・活メ白身
活貝・えんがわ…等 15 種類以上)



思い出の 1 ページに華を添える まぐろ解体ショー

寿司職人出張サービスのオプションとして
「まぐろ解体ショー」もご用意しております。
まぐろを一本まるごとさばくところから握りまで、
お集まりのお客様の目の前で
職人の手練の手ばさきをご覧ください。



築地 有造

ケータリング・板前出張パーティー
まぐろ解体ショー

【ご予約・ご相談はこちら】

◀ 要予約 ▶ 3 日前までのご予約をお願い致します。誠に勝手ながら、ご予約は 15,000 円以上より承ります。

年中
無休

☎ 03-5402-6087

— しゃんすしげん —

築地 有造

高級寿司ケータリングサービス





宴 うたげ ◆ 1,000円+税



彩 いろどり ◆ 1,200円+税

会議



弁当

◆ご予算に応じて内容の変更も承りますので、お気軽にご相談ください。



輝 かがやき ◆ 1,000円+税



雅 みやび ◆ 1,500円+税

オードブル

パーティーにおすすめ!



和風オードブル

【M】4~5人前 3,980円+税
【L】6~7人前 5,980円+税



洋風オードブル

【M】4~5人前 3,980円+税
【L】6~7人前 5,980円+税

サイドメニュー



枝豆 1,200円+税



唐揚げ 2,000円+税



海鮮サラダ 1,800円+税



中華風オードブル

【M】4~5人前 3,980円+税
【L】6~7人前 5,980円+税

一人前寿司

上 恵 めぐみ

本鮪赤身・本日の白身
サーモン・海老
ねぎとろ軍艦・いくら
本日のいか・本日の光物
穴子・切玉子
【9貫+切玉子】

1,380円+税



特上 旭 あさひ

本鮪中とろ・本鮪赤身
本日の白身・甘海老
いくら・生うに・本日のいか
穴子・サーモン
ねぎとろ巻・切玉子
【10貫+切玉子】

1,980円+税



上 八海 はっかい

5人前 6,250円+税

5人前【40貫+巻物2本+切玉子】
本鮪赤身・本日の白身・本日の光物
サーモン・いくら・ねぎとろ軍艦
海老・けそ・ねぎとろ巻
かつば巻・切玉子

写真は5人前です。

3人前 3,750円+税
4人前 5,160円+税



特上 十勝 としかち

5人前 8,950円+税

5人前【45貫+切玉子】
本鮪中とろ・本鮪赤身・本日の白身
本日のいか・サーモン・いくら
生うに・海老・帆立・切玉子

3人前 5,000円+税
4人前 7,160円+税

写真は5人前です。

特選 燕 つばめ

本鮪中とろ(2貫)
本日の白身・甘海老・生うに
いくら・数の子・とり貝
ずわいがに・穴子・切玉子
【10貫+切玉子】

2,380円+税



厳選 剣 つるぎ

本鮪大とろ・本鮪赤身
本日の白身・ボタン海老
いくら・生うに・赤貝
ずわいがに・数の子・切玉子
【10貫+切玉子】

3,280円+税



特選 黒姫 くろひめ

5人前 11,950円+税

5人前【50貫+切玉子】
本鮪大とろ・本鮪赤身・本日の白身
帆立・数の子・いくら・生うに・甘海老
ずわいがに・穴子・切玉子

写真は5人前です。

3人前 7,170円+税
4人前 9,560円+税



厳選 五竜 ごりゅう

5人前 14,900円+税

5人前【48貫+切玉子】
本鮪大とろ・本鮪中とろ・本鮪赤身
本日の白身・ずわいがに・数の子
赤貝・とり貝・ボタン海老・いくら
生うに・穴子・切玉子

写真は5人前です。

3人前 8,940円+税
4人前 11,920円+税

二段海鮮ちらし

豪華刺身盛合せと
ちらしのセット



海鮮上ちらし 1,680円+税



海鮮特上ちらし 2,500円+税

帆立・赤身
いくら

生うに
中とろ
赤身

一本穴子