

90分前まで

当日注文OK

コロナ禍に苦しむ漁師・水産業の方々を

食べて応援!!

NASUBI GROUP

1/11 (月祝) まで

20% OFF SALE

寿司桶



FUJIMIZUSHI

富士見寿司

持ち帰り寿司

- 本チラシ掲載商品のみが対象です。 ●お持ち帰りのみとさせていただきます。
- 現金またはPayPayでのお支払いのみとさせていただきます。

◎12/30、1/2、3、4は、12/29までにご予約をお願いします。
 ◎漁場の天候次第で、魚種が変更となることがございます。



天然南鰯と
しずまえ鮮魚盛合わせ

四人盛り 六、四八〇のところ

六人盛り 八、四八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 五、一八四

20% OFF PRICE DOWN 六、七八四



天然南鰯づくし
中トロ入り

四人盛り 一、二、〇〇〇のところ

六人盛り 一、五、〇〇〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 九、六〇〇

20% OFF PRICE DOWN 一、三、〇〇〇

富士見盛り

天然南鰯と鰹の三保松原焼きの

四人盛り 九、〇〇〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 七、二〇〇

六人盛り 一、二、八〇〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一〇、二四〇

表示価格は税別です

写真は6人盛りです

握り寿司

しずまえ握り 富士見

一、四八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、一八四

富士見寿司 五つの拘り

一 しずまえ鮮魚に拘ります。

由比港や小川港で水揚げされた地魚をご提供。
※天候や漁により他港になる場合もございます。

二 鮪へ拘ります。

水揚げ高日本一の清水の誇りにかけて
鮪は天然南鮪のみを使用。

三 地元清水のお酢に拘ります。

明治三八年創業の中村商店の酢を使用。

四 地元静岡の醤油に拘ります。

地元の静岡醤油と地魚のマリアージュを
お楽しみください。

五 料理屋の玉子焼き。

ふっくら甘めの玉子焼きをご堪能ください。



しずまえ握り 駿河

一、八八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、五〇四



天然南鮪と しずまえ海鮮丼



天然南鮪の鉄火丼

一、四八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、一八四



しずまえ港
ちらし重

一、四八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、一八四



駿河巴丼

一、三八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、一〇四



天然南鮪の
ねぎとろ重

一、四八〇のところ

20% OFF PRICE DOWN 一、一八四

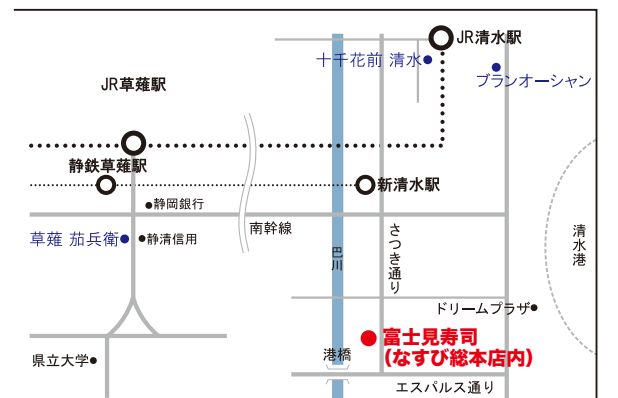
ご注文・ご予約は...

054-353-6888

注文期限 当日90分前までOK
12/31・1/1は休業となります
電話受付時間 9:00~20:00



WEBはこちら!!



表示価格は税別です

料理屋の味をお届け

富士見寿司
FUJIMIZUSHI