

旨味
生
上
方
だ
か
ら

上方
寿し



鯖寿し 1本/10貫 3,564円
江州(近江)の郷土寿し。国産の鯖にこだわります。
お土産にも最適で、翌日になれば味が深まります。



ちらし 1,296円
錦糸玉子を使った関西風ちらし。



大阪寿し 864円
生物の入らない盛合せ。



特選ひさご巻 約2人前 2,700円
直径10cm程 14種のネタを巻き込みます。since1993



ひさご巻 1,620円
直径7cm程 7種のネタを巻き込みます。since1995



巻寿し 756円
三葉の香り高い寿し。



山芋うら巻 972円
当店オリジナルの1つ。ウメの酸味が爽やか。since1988



助六 756円
巻寿しといなり寿しの盛合せ。



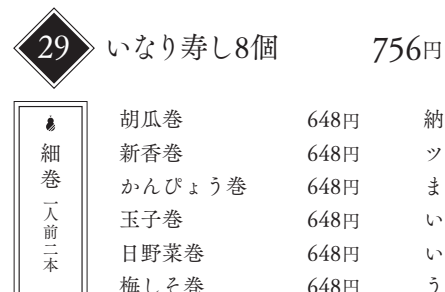
23 バッテラ 864円
鯖と白坂昆布の押し寿し。



25 海老箱寿し 864円



27 穴子箱寿し 1,404円



29 いなり寿し8個 756円

細巻 一人前二本

胡瓜巻 648円
新香巻 648円
かんぴょう巻 648円
玉子巻 648円
日野菜巻 648円
梅しそ巻 648円

納豆巻 864円
ツナマヨ巻 864円
まぐろ中落巻 1,080円
いかしそ巻 1,080円
いか胡巻 1,080円
うな胡巻 1,296円



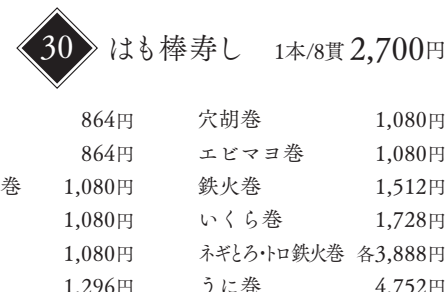
24 鱧箱寿し 864円
蒸し煮にした鱧をたたいて寿しに仕上げます。



26 びわます箱寿し 1,944円
湖国の郷土寿し。



28 鰻箱寿し 1,944円



30 はも棒寿し 1本/8貫 2,700円

ご希望に合わせたメニューをご用意します
桶は1人前の大きさから10人前の大きさまでございます。

仏事・祝事にも 急な集いやご家族・親族の祝いにも対応しております。
お使い道に合わせてメニューにない形でもできます。

ワサビ抜き ご遠慮なくお申し付けください。ワサビを抜いて横に添えておくこともできます。
やわらかお寿し お年寄りやかたい物が苦手な方も大丈夫。お好みに合わせてネタを厳選します。

お子様寿し(700円～) お子様寿しもお用意できます。ワサビぬき・アレルギー・好き嫌い他、お子様ひとりひとりに合わせてお寿しを盛り合わせます。
ネタの変更 既存のメニューの中でも苦手な寿しやネタがあれば、違うネタに変える事ができます。 ※お値段が変わることもあります。

ご注文はお電話・FAXで承っております。
商品価格合計3,240円以上から近江八幡市内に限り配達を承ります。

お電話、またはFAXにて受付 お名前・ご住所・商品名・個数 配達日時をお知らせください。 配達

TEL 0748-33-1234 FAX 0748-33-1235

桶の返却方法 当店は桶で配達させていただいております。(桶は使い捨てではありません)ご利用後は玄関先に桶を置いておいていただければ、後日回収させていただきます。(ご希望の返却方法がございましたらお申し付けください)

営業時間 平日・土 / 11:00-21:00 日曜 / 10:00-21:00
定休日 火曜日他不定(祝日は営業)
近江八幡市桜宮町213-3 www.hisagozushi.com

配達ご希望のお客様へ ※土・日・祝日など配達が進み合っている場合、道路状況等によりご希望通りの時間に配達が困難な場合がございます。※配達サービス料5%を頂戴します。尚、ご来店引き取りの場合は配達サービス料は頂戴いたしません。※掲載されている画像はすべてイメージです。

Hisago Zushi
Shiga where time, people,
all the beauty of life comes together

お
寿
し
編

宅配・お持ち帰り用 お品書き



湖国への想い。

にぎり寿し

特選近江

ひさご寿し極上の盛り合わせ

4-5人前 16,200円



- ・とろ
- ・うに
- ・天然白身
- ・煮穴子
- ・車えびおとり
- ・鯖寿司
- ・特選ひさご巻
- ・ネギとろ巻
- ・穴胡巻
- ・山芋うら巻

祝い寿し“寿”

特別な人のために

4-5人前 17,280円

- ・とろ
- ・まぐろ
- ・北海道うに
- ・いくら
- ・天然白身
- ・自家製玉子
- ・いか
- ・炭焼うなぎ
- ・小肌
- ・えび
- ・特選ひさご巻
- ・いかしそ巻
- ・ネギとろ巻
- ・穴胡巻



ファミリー

小さなお子様から大人まで

4-5人前 9,180円

- ・まぐろ
- ・えび
- ・いか
- ・自家製玉子
- ・いくら
- ・炭焼うなぎ
- ・ひさご巻
- ・山芋うら巻
- ・鉄火巻
- ・玉子巻
- ・胡瓜巻



円山にぎり

こだわりの上ネタにぎり8種

3人前 8,100円
1人前 2,700円

- ・中とろ
- ・いくら
- ・近海マグロ
- ・天然白身
- ・いか
- ・えび
- ・はまち
- ・煮穴子



ひさごにぎり

人気のネタ、巻物の組み合わせ

2人前 8,640円
1人前 4,320円

- ・とろ
- ・天然白身
- ・数の子
- ・煮穴子
- ・鳥貝
- ・サーモン
- ・近江牛とろ
- ・北海道うに
- ・うら巻(山芋・鉄火・胡瓜)
- ・お吸い物又は赤だし付



旬彩にぎり

旬のおすすめネタでにぎります

3人前 7,776円
1人前 2,592円

旬の魚介にぎり6種、旬の野菜にぎり2種。
季節により内容が変わります。



日牟礼にぎり

特上のにぎり8種

3人前 11,340円
1人前 3,780円

- ・とろ
- ・うに
- ・天然白身
- ・いくら
- ・えび
- ・煮穴子
- ・いか
- ・鳥貝



水郷にぎり

上のにぎり8種

3人前 6,480円
1人前 2,160円

- ・まぐろ
- ・天然白身
- ・いか
- ・えび
- ・はまち
- ・貝柱
- ・いくら
- ・煮穴子



日牟礼盛合せ

盛合せの特選

3人前 5,832円
1人前 1,944円

- ・まぐろ
- ・いか
- ・天然白身
- ・自家製玉子
- ・いくら
- ・煮穴子
- ・鱧箱寿し
- ・パッテラ
- ・胡瓜巻
- ・日野菜巻
- ・巻寿し

水郷盛合せ

盛合せの上選

3人前 4,860円
1人前 1,620円

- ・まぐろ
- ・えび
- ・国産真たこ
- ・焼穴子
- ・鱧箱寿し
- ・ます箱寿し
- ・琵琶湖の玉子
- ・パッテラ
- ・いなり
- ・巻寿し
- ・胡瓜巻
- ・日野菜巻

八幡盛合せ

盛合せのスタンダード

3人前 3,888円
1人前 1,296円

- ・まぐろ
- ・えび
- ・いか
- ・いなり
- ・ます箱寿し
- ・パッテラ
- ・はも箱寿し
- ・巻寿し
- ・胡瓜巻
- ・日野菜巻

巻物盛合せ

食べやすい細巻の盛合せ

3人前 3,888円

- ・鉄火巻
- ・玉子巻
- ・いか巻
- ・あな胡巻
- ・新香巻
- ・エビマヨ巻
- ・巻寿し
- ・創作2種
- ・いなり

2人前/2,592円より承ります。

お 好 み に ぎ り	えび	216円	サーモン	216円	たい	432円	そ の 他	赤出し・吸物(1人前)	各324円
	小肌	324円	芽葱	324円	鳥貝	756円		出し巻(1人前)	648円
	自家製玉子	216円	まぐろ	324円	ひらめ	324円		茶碗蒸し(1人前)	540円
	国産真たこ	216円	いくら	432円	あわび	540円		天ぷら盛合せ(1人前)	1,620円
	はまち	216円	煮穴子	324円	うに軍艦	1,080円		酢物盛合せ(1人前)	1,080円
	もんこいか	216円	真いか	270円	車えびおとり	972円		お造り(1人前)	1,620円～
	焼穴子	270円	あじ	324円	赤貝(2ヶ)	864円		松花堂弁当(1人前)	2,160円
	べさば	270円	甘えび	324円	とろ	972円		～5,400円	
	かんぱち	270円	炭焼うなぎ	540円	うに塩	1,296円		和風オードブル(5人前1皿)	10,800円
仕入れ・仕込み・季節によりネタがない場合もございます。								※メニューは他にも宅配料理編と店内編がございます。	

ひさご寿しオリジナル



近江牛とろ巻 2,700円

近江牛サーロインローストビーフとアボガド、えび、ニンニクチップの組み合わせ since 2006。

びわます棒寿し 1本/10貫 4,320円

琵琶湖にしか生息しない「ビワマス」。メタビワマスと隠し味に玉葱の甘酢漬をシャリに混ぜて棒寿しにします。地方発送可能です since 2013。

桶は1人前の大きさから10人前の大きさまでございます。

・お子様寿し(700円～)・・・サワビぬき・アレルギー・好き嫌い他。お子様ひとりひとりに合わせてお寿司を盛り合わせます。
・やわらかお寿し・・・お年寄りやかたい物が苦手な方もご安心ください。お好みに合わせてネタを厳選します。

※盛合せ(日牟礼・水郷・八幡)は20時以降お作りする事ができない場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

価格は消費税8%込みで表記しております。店内でご飲食の場合は消費税10%となります。