

11月7日越前がに 初入荷

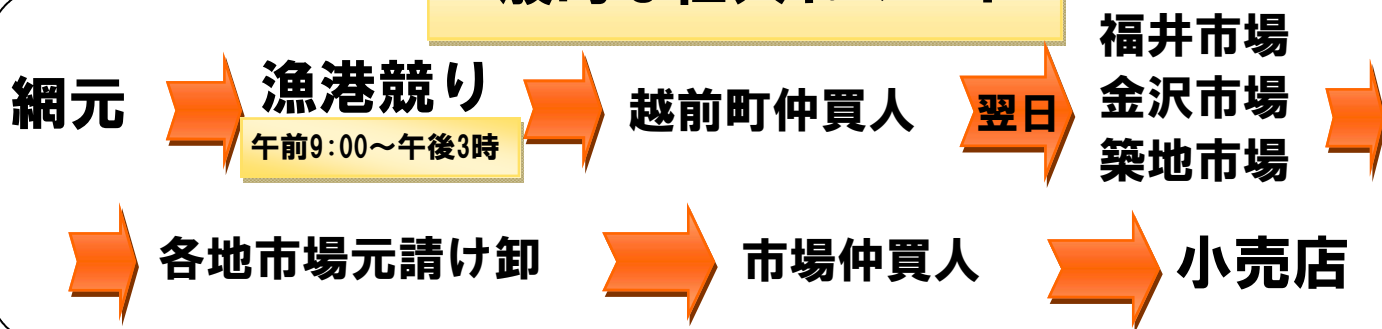
地元ならではの産直

勇寿しの仕入れ



勇寿しは競りのある日に越前町に直接出向きます。そうすることにより市場より一日早くご提供出来ます。直接出向くからこそ入手出来るお値打ちな、「てんぼがに (あしおれがに)」希少な「茨藻海老 (いばらもえび)」。越前がには越前町漁協認証指定店です。「魚」や「かに」は勿論のこと、米・卵等全ての食材に渡り安心安全な食材を使用して皆様のお越しをお待ち致しております。

一般的な仕入れルート



勇寿しは鯖江市内唯一の
越前町漁協認証指定店です。

※当店調べ。 漁協では2店舗。
当店が調べましたところ既に廃業
しておりました。



茨藻海老 (いばらもえび)

ずわいがに (足折れ) 7,000円～ 15,000円
ずわいがに 15,000円～ 150,000円(極)
せいこがに(12月31日迄) 2,000円～ 5,000円

水仙コース 造り、一人鍋、焼き物、揚げ物、寿司、フルーツ ￥5,000

海鮮鍋コース 造り、寄せ鍋、寿司または雑炊、フルーツ ￥5,000

越前コース(会席) 先付け、造り、一人鍋、焼き物、酢の物、揚げ物、
寿司、フルーツ ￥6,000

せいこがにコース 造り、一人鍋、焼き物、せいこがに(12月31日迄の漁期間です)
寿司、フルーツ ￥7,800～

越前がにコース 造り盛り合わせ、せいこがに、ずわいがに
寿司、フルーツ ￥12,000～

◆越前がにコース,かに三味コースは3名様から承ります。ずわいがには3名様で1杯が基本となります。
◆お二人様の場合は金額の変更や内容の変更で対応可能出ですので、お気軽にお問い合わせ下さい。

かに三味コース 熱々茹でたてせいこがに、熱々茹でたてずわいがに、
かにしゃぶしゃぶ&焼きがに (足はしゃぶしゃぶに、爪、かぶ、甲羅は焼いて)
雑炊・フルーツ 3名様からご予約承ります ￥15,000円～

越前満漢全席コース かに三味コースに天然地魚造り・焼き魚 お寿
司が追加となります 3名様からご予約承ります ￥18,000円

(冬の日本海を堪能いただけるコースです。浜に行くと、かにだけでお腹一杯。もっと色んな物を少しずつ食べたいのに。かにも食べたいし、鯛も食べたいし、のど黒も食べたいし・・・おもてなしでも必ずお客様にご満足いただけます。満漢全席とは大袈裟な表現かもしれませんが、冬の越前の味覚を堪能いただけます。上記表記のせいこがには12月31日迄の漁期間です。

※上記コースは極力早め(遅くとも前々日)のご予約をお願いいたします。
※上記金額には消費税が含まれておりません。別途 サービス料5%を頂戴いたします。
※クレジットカード(JCB・VISA・MASTER、AMEX、ダイナース等)がご利用いただけます。

越前町漁協越前がに認証 定休日 毎週月曜日(祝日も休業致します)
指定店認証番号 第140 営業時間 昼 12:00～14:00
(お昼はご予約のみ営業とさせていただきます)
夜 17:30～22:30 LO 22:00



isami zushi



916-0053 福井県鯖江市日の出町5-24
JR鯖江駅前通り(坂を登って徒歩3分)
TEL 0778-51-0452 FAX 0778-51-0433
www.osushi.jp info@osushi.jp