

寿司と一緒に
オードブルも!

便利なちょっと小さめサイズ
(2~3人前)
[容器は全て21.5cm×21.5cm]



910
唐揚げフライドポテト
ボックス
1,800円(税込1,944円)



913
ミックスボックス
3,000円(税込3,240円)



915
エビフライ唐揚げ
ボックス
2,500円(税込2,700円)



911
洋風ボックス
2,800円(税込3,024円)



916
ローストビーフ・ポーク
ボックス
3,500円(税込3,780円)



917
刺身ボックス
3,000円(税込3,240円)



912
和風ボックス
2,800円(税込3,024円)

井もの お一人様1つの
完結版!!



227 あなご井
1,800円(税込1,944円)



226 大海老天井
1,300円(税込1,404円)



224 国産 うなぎ
4,500円(税込4,860円)
225 山留肉厚
2,800円(税込3,024円)

江戸前海鮮ちらし寿司



222 鉄火井
1,600円(税込1,728円)



222 海鮮ちらし寿司 特上
2,500円(税込2,700円)



221 海鮮ちらし寿司 松
2,000円(税込2,160円)



220 海鮮ちらし寿司 竹
1,500円(税込1,620円)

年齢
目安別

**お子様の
お料理**

3歳~
320 お子様 パンダさん
1,200円(税込1,296円)
(ねこ、パンダの蓋になります)

6歳~
322 あさがお
2,500円(税込2,700円)

9歳~
321 お子様新幹線
1,800円(税込1,944円)

323 子供の世界
1,000円(税込1,080円)

単品もの

〈寿司単品〉 330

◆100円(税込108円) こはだ・いなり・たまご

◆150円(税込162円) たこ・たらこ

◆200円(税込216円) 鯖・かんばち・甘海老・サーモン

◆250円(税込270円) ひらめ・あじ・まぐろ・ほたて・あなご

◆300円(税込324円) いくら・数の子・ネギトロ

◆400円(税込432円) ボタン海老・ほっき貝

◆500円(税込540円) あわび・中トロ・赤貝

◆600円(税込648円) 大トロ・生うに

〈巻きもの〉

◆**311** 山留特製太巻き(6カット) シャリ500g 2,000円(税込2,160円)

◆**312** 海鮮太巻き(8カット) 2,500円(税込2,700円)

313 上太巻(8カット) 1,000円(税込1,080円)

314 太巻(8カット) 750円(税込810円)

315 細巻き各種 [筋子巻き・鉄火巻き・穴子巻き]
(1人前3本) 1,050円(税込1,134円) / (1本) 350円(税込378円)

316 細巻き各種
[かつば巻き・干瓢巻き・お新香巻き・うめ紫蘇巻き・納豆巻き]
(1人前3本) 750円(税込810円) / (1本) 250円(税込270円)

〈箱寿司〉 (6カット)

301 鯖パッテラ 800円(税込864円)

302 穴子箱寿司 1,000円(税込1,080円)

303 海老箱寿司 800円(税込864円)

304 かに箱寿司 1,200円(税込1,296円)

305 サーモン箱寿司 800円(税込864円)

306 うなぎ箱寿司 1,200円(税込1,296円)

920 茶碗蒸し 350円(税込378円)

921 お茶 150円(税込162円)

当日分はお電話にてご注文下さいませ。

ご注文方法

お電話 **お名前** (フルネームで) **ご住所** (近所の目印など) **ご注文** (ナンバーと個数)

ご注文 電話 019-601-6520 [10~19時] WEB 019-662-2301 [24時間対応]

お問合せ FAX 019-662-2301 [24時間対応]

※電話が繋がりにくい場合 019-661-6961 まで

【お届けエリア】 (以下は税抜価格)

2,000円以上のご注文
盛岡市内

3,000円以上のご注文
1,800円区域以外の盛岡市内、滝沢市

10,000円以上のご注文
盛岡市旧玉山区

30,000円以上のご注文
栗石町、八幡平市、矢巾町、紫波町、岩手町

お届けエリア



店頭受渡しで 5% OFF

出前寿司 山留緑が丘お届けセンター
盛岡市緑が丘3丁目20-1

保存版
2025年11月版

山留

鮮度こだわった職人握りを迅速にお届け

出前寿司

お集まり
打ち上げ
お祝い

店頭受渡しで
5% OFF

当日 電話 019-601-6520 [10~19時]
翌日以降 FAX 019-662-2301 or WEB

帰省
研修・勉強会
ランチ
来客
パーティー
ご褒美

ご注文より
最短 30分!
お届け時間
使い捨てパック全対応

職人握り
ならではの口当たりの滑らかさをご堪能下さい

寿司ネタ
三陸素材を中心に市場から直接仕入れ

お米
特注の独自ブレンド米
店舗ではライスタックにて品質管理

酢
特級酢を含む
山留独自のブレンド酢使用

盛
何人前でも
喜んで!

握り
寿司

山留職人

205

銀鱈(1人前)

2,500円(税込2,700円)

ヒラメ・中トロなど素材にひと手間掛けた技の融合で貴方の美味しさを作り上げます。

中トロ
穴子一本
自家製銀鱈
生うに

204

[穴子一本入り]
豪華特選(1人前)

2,800円(税込3,024円)

中トロ
穴子
いくら

203

山留 上にぎり(1人前)

2,000円(税込2,160円)

中トロ
大トロ

210

超絶まぐろづくし(1人前)

2,200円(税込2,376円)

山留は盛岡一まぐろにこだわる店
①一度も冷凍していない生まぐろ使用(赤身)
②地中海産200kg超えの本まぐろ使用
③職人歴50年の社長自らの味のチェック、目利き

中トロ
大トロ

211

サーモン三昧(1人前)

1,500円(税込1,620円)

実はまぐろよりサーモンの方が消費量が多く、老若男女に人気! 山留はノルウェー生サーモンを使用。

大蒸し海老
一本穴子
ポタン海老
大トロ
あわび

207

極上にぎり(1人前)

3,500円(税込3,780円)

厳しい目利きの親方が大トロ・あわび等全ての素材を厳選し総力を挙げ創りあげた、贅を尽くした寿司をお楽しみください。

三陸帆立
三陸サバ
三陸いくら

206

三陸寿司(1人前)

3,000円(税込3,240円)

三陸は岩手の魚介の宝庫、三陸サバ・ほたてなどその素材を活かし作り上げた逸品です、お楽しみください。

赤海老
玉子にぎり

202

並にぎり(1人前)

1,500円(税込1,620円)

208

13貫の満天盛り(1人前)

1,750円(税込1,890円)

201

会議会合盛り(1人前)

1,000円(税込1,080円)

職人の盛付術

盛込み
寿司

人数前
固定

22

すし四方箱 楓(5~6人前)

13,600円(税込14,688円)

職人技が光る!

115

山留職人握り盛り(5人前)

6,800円(税込7,344円)

10

すし盛り 藤(5人前)

8,000円(税込8,640円)

209

巻き物語

3,500円(税込3,780円)

13

四方にらみ 菊(4人前)

6,000円(税込6,480円)

【 寿司ネタ早見表 】 \何が入っているかわかりやすい/

No.	商品名	白身	ひらめ	カンパチ	大トロ	中トロ	生赤身まぐろ	びんちぎ	あわび	帆立貝	生うに	三陸いくら	とびこ	メ物鱈	数の子	ポタン海老	大赤海老	大蒸し海老	蒸し海老	いなり寿司	1本穴子	煮穴子	穴子箱寿司	サーモン	いか	三陸サバ	マグロ中落	ねぎとろ	かつは巻	お新巻	たらこ巻	太巻	裏巻	干瓢巻	玉子ブツ	玉子寿司	玉子にぎり
207	極上握り(金の輝き)		○		○				○	○	○	○			○	○		○			○														○		
206	三陸寿司	○				○	○			○	○	○					○					○		○	○										○		
205	特上にぎり 銀鱈	○				○				○	○	○					○					○		○												○	
204	特上にぎり 豪華特選		○			○				○	○	○									○			○	○	○										○	
203	山留 上にぎり	○				○	○			○		○					○					○	○	○												○	
208	13貫の満天盛り	○		○			○	○		○			○	○				○				○	○	○	○		○										○
202	並にぎり	○					○	○					○				○		○			○	○													○	
201	会議会合盛り	○					○						○				○		○					○				○	○	○	○						○
13	四方にらみ 菊						○			○		○						○				○	○	○				○									
115	職人握り盛り		○	○			○	○									○		○			○	○	○			○										
10	すし盛り 藤		○				○			○								○		○		○	○				○										
22	すし四方箱 楓 -てまり6コ-			○			○			○	○	○						○		○		○	○				○										

ポリユーム◎お子様にも!