

板前寿司は天然本まぐろと江戸前寿司にこだわる
 “東京寿司 ITAMAE SUSHI”に生まれ変わりました

年末年始 テイクアウト

2023年

2024年

12月24日～1月6日

晴れの日
 ふさわしい
 贅沢な盛り込み

年中無休
 元日から
 営業!



クリスマスパーティーで!
 会社の納会で!
 お正月の家族団らんで!!
 ご利用ください!

松 Premium Set MATSU



創業80年 豊洲まぐろ仲卸
 石司の天然本まぐろ使用



09 5~6人前 ~~¥22,500~~ incl.tax [税込]
 〈各5貫…50貫〉
 For 5 to 6 people **¥20,250** incl.tax [税込]

天然本まぐろ Wild Bluefin Tuna 天然金枪鱼 천연 참다랑어

江戸前 Edomae 에도마에

最強天然本まぐろセット
 Fresh Wild Bluefin Tuna Sushi Combo
 1人前 / 1 serving
~~¥4,890~~ incl.tax [税込]
¥4,401 incl.tax [税込] 23



年末年始限定

TAKE OUT 10% 割引
 テイクアウト 全商品

LINE 友だち登録で 即予約・事前注文/ できます!
テイクアウト WEB注文
 はじめました!
 LINE公式アカウントはこちら▲

デリバリーのご注文

裏面QRから
 お願い
 致します



「板前寿司を会社で！ご自宅で！」

大勢で、楽しく、賑やかに！

松

Premium Set
MATSU

晴れの日にふさわしい贅沢な盛り込み

天然本まぐろ中とろ、天然本まぐろ赤身、うに、いくら、牡丹海老、
金目鯛湯霜仕立て、江戸前煮穴子、すみいか、
黒むつ湯霜仕立て、玉子

<p>07 3~4人前 〈各3貫…30貫〉 For 3 to 4 people</p> <p>¥13,500 incl.tax [税込]</p> <p>¥12,150 incl.tax [税込]</p>	<p>08 4~5人前 〈各4貫…40貫〉 For 4 to 5 people</p> <p>¥18,000 incl.tax [税込]</p> <p>¥16,200 incl.tax [税込]</p>	<p>09 5~6人前 〈各5貫…50貫〉 For 5 to 6 people</p> <p>¥22,500 incl.tax [税込]</p> <p>¥20,250 incl.tax [税込]</p>
--	--	--

竹

Special Set
TAKE

人気の盛り込みにぎり

天然本まぐろ中とろ、天然本まぐろ赤身、サーモン、いくら、
天然真鯛、天然海老松前漬け、ねぎとろ、
江戸前煮穴子、すみいか、玉子

<p>04 3~4人前 〈各3貫…30貫〉 For 3 to 4 people</p> <p>¥7,800 incl.tax [税込]</p> <p>¥7,020 incl.tax [税込]</p>	<p>05 4~5人前 〈各4貫…40貫〉 For 4 to 5 people</p> <p>¥10,400 incl.tax [税込]</p> <p>¥9,360 incl.tax [税込]</p>	<p>06 5~6人前 〈各5貫…50貫〉 For 5 to 6 people</p> <p>¥13,000 incl.tax [税込]</p> <p>¥11,700 incl.tax [税込]</p>
--	---	--

梅

Regular Set
UME

ファミリーで、みんなで

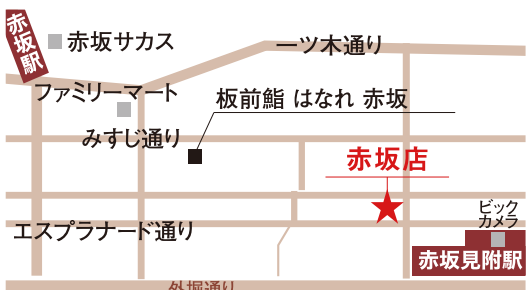
天然本まぐろ赤身、小肌酢メ、サーモン、天然真鯛、
天然海老松前漬け、ねぎとろ、金目鯛湯霜仕立て、
生ほたて、すみいか、玉子

<p>01 3~4人前 〈各3貫…30貫〉 For 3 to 4 people</p> <p>¥6,900 incl.tax [税込]</p> <p>¥6,210 incl.tax [税込]</p>	<p>02 4~5人前 〈各4貫…40貫〉 For 4 to 5 people</p> <p>¥9,200 incl.tax [税込]</p> <p>¥8,280 incl.tax [税込]</p>	<p>03 5~6人前 〈各5貫…50貫〉 For 5 to 6 people</p> <p>¥11,500 incl.tax [税込]</p> <p>¥10,350 incl.tax [税込]</p>
--	--	--

TOKYO
東京寿司
SUSHI

ITAMAE SUSHI 赤坂店

東京寿司 ITAMAE SUSHI 赤坂店
東京都港区赤坂3-10-1 対翠館ビル1F



テイクアウト専用 **03-6659-7288**
※電話番号はお間違えのないようお願い致します

注文受付時間 ▶ 11:30~20:30

※LINEからのご注文も受け付けております。 PayPay 使えます。

www.itamae.co.jp English menu available on our website.

ご注文方法は次の手順をお願い致します。 ▶▶ お電話番号 ▶ お名前 ▶ ご住所 ▶ 商品の番号 ▶ 個数

土日祝は大変混みますのでお早めにご予約をお願いいたします。大量注文の際はお気軽にご相談ください。容器は全て使い切り容器となります。【注意事項】商品は生ものですのでお早めにお召し上がりください。当店では、ご注文頂いてから調理いたしますので混み合い次第で多少お時間を頂くときもあります。諸般の事情により予告なく終売となったり、内容・価格を変更する場合がございます。貝類・うに・エビの身に殻・ひげ等が入っている場合がございますので予めご了承ください。デリバリーサイトご利用時は、悪天候や交通事情によりお届けができない場合もございますのでご了承ください。配達地域以外にメニュー、チラシが配布されることがありますので、ご了承ください。

デリバリーの
ご注文はコチラから
お願いします



※デリバリーサイトはこちらの
チラシと価格が異なります。