

## 甚伍朗の美味さの秘密

### 1. 大将(店長)自ら横浜の市場に行って旬の食材を仕入れています。

旬の朝どれの地魚から全国各地の旬のネタまで、季節ごとに一番美味しく召し上がっていただける食材を揃えております。

### 2. 米へのこだわり

寿司ネタとの相性を考え抜いて仕入れている特別なコメを産地から直接仕入れています。宮城県大崎市の米農家 佐々木さんが天日干しで仕上げたお米です。



### 3. 酢へのこだわり

ツンとしない、刺激が強すぎない寿司を美味しく演出する酢でなければ美味しいお寿司は出来ません。甚伍朗は酢にも特別なこだわりを持っております。



# information

甚伍朗(じんごろう)

〒251-0025

神奈川県藤沢市鵜沼石上1-4-6甚伍朗ビル3F

TEL・FAX: 0466-23-4400

営業時間: 11:30~14:00 17:00~22:00

定休日: 月曜日(祝日の場合は火曜日)

## MAP



<https://www.jingorou.jp>

寿司ダイニング

甚伍朗

出前メニュー

# にぎりずし



松にぎり



まぐろにぎり



旬の海鮮丼

- 特選にぎり 2,600円
- 松にぎり 2,180円
- 桜にぎり 1,680円
- 竹にぎり 1,250円
- 梅にぎり(日替り) 950円
- 中とろにぎり 2,700円
- 赤身にぎり 1,350円

旬のにぎりが12コ

大漁にぎり2,450円

中とろ4貫 赤身4貫 トロ巻きすし1本

まぐろにぎり 2,180円

旬の貝にぎり8コ貝巻きすし1本

貝物にぎり 2,180円

地魚海鮮にぎり 1,100円

穴子にぎり 1,350円

子供にぎり 800円

すし盛り合わせ 三人前

2,850円~

# 丼もの

- 中とろ鉄火丼 2,700円
- 赤身鉄火丼 1,350円
- 穴子丼 1,350円
- いくら丼 1,350円
- うに、いくら丼 1,950円
- サーモン、いくら丼 1,350円
- 旬の海鮮丼 1,580円



# ちらし



松ちらし

- |              |                |
|--------------|----------------|
| 特選ちらし 2,600円 | 竹ちらし 1,250円    |
| 松ちらし 2,180円  | 梅ちらし(日替り) 950円 |
| 桜ちらし 1,680円  | 地魚海鮮ちらし 1,100円 |

# 巻きずし



海鮮 太巻

- |              |            |
|--------------|------------|
| とろ鉄火巻 2,000円 | のり玉 650円   |
| 赤身鉄火巻 1,150円 | のり巻 600円   |
| 海鮮 太巻 1,180円 | なっとう巻 600円 |
| 太巻 800円      |            |

※一人前にひとつ茶碗蒸しがサービスで付いています。価格はすべて税別です。