

# 職人の味を お弁当で。

すしの  
花勘  
—分店—



## ① 飛切ばらちらし御膳 (楓)

3,000円

彩り鮮やかなばらちらしをメインとした、豪華な御膳です。熟成した白身魚の味わいと、薫り豊かな雲丹。散りばめられた食材の食感を引き立てる、上品な赤酢のばらちらしをお楽しみください。



## ② ちらし御膳 (桜)

2,000円

自然の恵みである天然熟成魚に、こだわり・香り・旨味を引き出した、ちらし膳。旬のねたを贅沢にちりばめた、8種類の味わいを楽しめる御膳です。



## ③ にぎり寿司 (桜)

2,000円

厳選されたねた9貫と巻物をつめた、王道のにぎり。季節に合わせた旬の味覚をご賞味下さい。中とろ・赤身の漬け・鯛・海老・帆立・巻物等、季節に応じて変わります。

## すしの花勘 —分店—

本来の江戸前鮨である、赤酢を使用したシャリと職人のこだわりの仕事。花勘流に進化した創作的江戸前鮨を、一度ご賞味くださいませ。

ご予約や  
お問合せは  
お電話で

**03-3838-3938**

受付時間 10:00 ~ 22:00

定休日 日曜日、祝日

配達時間 11:00 ~ 19:00

予約期限 2営業日前

支払方法 現金、店頭クレジット決済 (全種カード対応)、

お届け時クレジット決済 (AMEX・VISA・MASTERのみ)

※価格はすべて消費税別表示です。



### 配達エリア

■ 合計 15,000円～  
墨田区、葛飾区、足立区、江戸川区

■ 合計 25,000円～  
千代田区、中央区、文京区、台東区、荒川区、江東区、(千葉県)市川市、松戸市 (埼玉県)三郷市

■ 合計 35,000円～  
港区、新宿区、渋谷区、品川区、北区、豊島区

■ 合計 50,000円～  
板橋区、練馬区、杉並区、中野区、世田谷区、目黒区、大田区

※その他地域や配達エリアについては、お店までお問い合わせください。

\*無料ドリンク緑茶 (350ml)

\*有料ドリンク生茶 (500ml) 160円

\*有料ドリンクを選択した場合、無料ドリンクは付きません。

**④ 飛切創作  
江戸前にぎり寿司 (椿)**

**3,000円**

赤酢との相性にこだわり、花勘ならではのシンプルな創作、ひと手間かけた絶品江戸前にぎり寿司。13貫の、“今が旬”の熟成魚をご提供。季節によってねたは変わり、常に新鮮な旬魚を選んでおります。



**⑤ ちらし御膳 (桐) 2,500円**

自然の恵みである天然熟成魚に、こだわりの香りと旨味を引き出した、食べやすく美味しいちらし膳。旬のねたを、贅沢に9種類ちりばめました。



**⑥ にぎり寿司 (桐) 2,500円**

熟成されたねた11貫をつめた、江戸前王道のにぎり。旬の味覚をご賞味下さい。中とろ・赤身の漬け・鯛・生甘海老・雲丹・いくら等、季節に応じて変わります。



**⑦ 穴子ばらちらし重 (桐) 2,500円**

東京湾小柴産のふくらした穴子と、秘伝だれの旨さ。薫り豊かな絶品ばらちらし重です。季節を問わず、お時間が経っても変わらない美味しさをご提供します。



**⑧ 飛切太巻 2,200円**

十二種の具材の仕込みにこだわって巻き込んだ、飛切の太さが自慢の巻物です。4切分、車海老・穴子・いくら・数の子・干瓢・椎茸・おぼろ・玉子・山ゴボウ・桜の葉・きゅうり・三つ葉。



**⑨ 特製二種漬け重 2,000円**

定番の熟成鯛の醤油漬けと、アレンジを利かせた鯛の胡麻醤油漬けの、二種漬け重です。シンプルながらも深い味わいの自慢の漬だれを、このお重でご堪能ください。



**⑩ ばらちらし御膳 (桐) 2,500円**

彩りよく、女性に人気のばらちらしです。旬の魚の食感や、薫り高い蟹の美味しさを引き立てた、絶品赤酢のちらし御膳です。鯛(白身)、中巻付き。



**すし屋の花勘** -本店-

東京都葛飾区お花茶屋1丁目19-11

**03-3838-3938**

<http://www.hanakann.com>

営業時間 ▶ 17:30 ~ 23:00 (L.O. 22:30)

定休日 ▶ 毎週日曜日、第一、第三月曜日

※ご宴会にかぎり承ります