米 へのこだわり

2種類の米をブレンドし、互いの良いところを引き出しています。

鮪 へのこだわり

4種類の天然マグロを使い分けています。ご自宅で本物の味をお楽しみいただけます。

仕事 へのこだわり

手間ひまを惜しまず、心を込めた手仕事にこだわっています。

感謝の気持ちを胸に心で握る

私たち「嬉乃すし」は、
お客様の笑顔が見たくて寿司を握ります。
お客様の笑顔が見たくて素材を追求しています。
お客様の笑顔が見たくて心を込めたおもてなしをお届けします。

魚 へのこだわり

こだわっているのは天然の魚。
佐賀・長崎・福岡の3ヶ所の市場から良い品を見極めて仕入れるので、その日によりネタが変わります。

醤油 へのこだわり

天然無添加。2種類をブレンドしたオリジナルで、塩辛くないのが特徴です。

おもてなし へのこだわり

宅配のお料理でも、お客様の「笑顔」を思い描きながら作っています。

寿司・寿司会席・仕出し

創業1974年 嬉乃すし

0120-30-1469

〒849-0926 佐賀市若宮1丁目7番30号（国道34号線沿、総合グラウンド南）
■営業時間／11:00～14:30(OS 14:00) 17:00～21:30(OS 21:00)
■店 休 日／月曜・火曜（祝日は除く）

うれしのすし 検索

仕出し可能範囲について
佐賀市一部・小城市三日月町
（東与賀・久保田・諸富・芦刈・川副・神埼町・千代田町・小城町・牛津町は 配達エリア外 となります。）

配達エリア外の方で大人数の来客の場合などでお困りの際はご相談下さい。

店内・出前とも、
PayPay でのお支払いも可能です。
◎各種クレジットOK

嬉乃すしLINE
出前専用LINE
ポイントカード新登場
お友だち登録頂いた方限定特典 5回のご利用で
1,000円クーポンプレゼント！

姉妹店のご案内 お昼の定食と夜のお膳と宴会 おかな 嬉乃 ☎0952-37-9535

2026年4月

晴れの日や記念日、接待など、
大切な方へのおもてなしのお席に
最幸のひとときをお過ごしください。

嬉乃すし

URESHINO SUSHI

店舗情報の詳細はこちら
HPよりご確認ください。

【出前】出前は6,000円より承ります。回収不要なプラスチック皿は350円。折詰めは1折100円～300円頂戴いたします。

回収不要容器の場合、セットの茶碗蒸しや吸物はお付けできません。

大将一押し

嬉乃すしの技と心が凝縮された逸品!!

うれしのにぎり

茶碗蒸し・吸物付き

1人前【13貫】12,000円(税込)

※仕入れの都合により、内容が異なる場合がございます。

特上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

本まぐろトロ・佐賀牛など
特選ネタを
贅沢に盛り込んだ
豪華高級桶です。

【5人前すし・巻物セット】

27,900円(税込)

にぎり5人前(40貫)・上巻(1本)・
鉄火巻(1本)・かっぱ巻(1本)・黒いなり(5コ)

【4人前すし・巻物セット】22,850円(税込)

【3人前すし・巻物セット】17,850円(税込)

【2人前すし・巻物セット】12,050円(税込)

1人前特上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

4,800円(税込)

トロ・佐賀牛・白身の昆布〆・あわび・赤海老・
イカ・ウニ・白身

※仕入れの都合により、内容が異なる場合がございます。

ネタ、ボリュームともに
大人気の逸品

極みにぎり

出前一番人気

茶碗蒸し・吸物付き

1人前【10貫】6,600円(税込)

※仕入れの都合により、内容が異なる場合がございます。

贅沢の極み。
鮪のすべてがこの一皿に凝縮。

マグロづくし

10貫セット 6,600円(税込)

本まぐろ
【赤身・中トロ・トロ・熟成トロ・ネギトロ軍艦】

上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

大将こだわりのネタが
存分に味わえる、豪華桶です。

【5人前すし・巻物セット】

22,400円(税込)

にぎり5人前(40貫)・上巻(1本)・
鉄火巻(1本)・かっぱ巻(1本)・黒いなり(5コ)

【4人前すし・巻物セット】18,450円(税込)

【3人前すし・巻物セット】14,550円(税込)

【2人前すし・巻物セット】9,850円(税込)

1人前上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

3,700円(税込)

中トロ・イカ・カンパチ・穴子・海老・
白身・あわび・白身の昆布〆

※仕入れの都合により、
内容が異なる場合がございます。

【出前メニュー】

出前は6,000円より承ります。回収不要なプラスチック皿は350円。

お好みにぎり

お好きなネタをお好みでお選びください。※季節により入荷の無いネタもございます。

大トロ

うに

のど黒の炙り

あわび

佐賀牛

カンパチ腹身

平目

穴子

松前風鯖寿司
〈8切れ〉 3,000円(税込)

特上穴子の押し寿司
〈7切れ〉 2,000円(税込)

おすすめ

サーモン

甘鯛の昆布〆

牡丹海老……2,000円(税込)
大トロ……1,800円(税込)
うに……1,800円(税込)
のど黒の炙り…1,800円(税込)
いくら……1,800円(税込)
車海老……1,700円(税込)
熟成トロ……1,500円(税込)
トロ……1,500円(税込)
中トロ……1,200円(税込)

穴子……1,000円(税込)
あわび……1,000円(税込)
佐賀牛……1,000円(税込)
蒸しあわび…1,000円(税込)
エンガワ……1,000円(税込)
タイ腹身……1,000円(税込)
甘鯛の昆布〆…800円(税込)
本マグロ……800円(税込)
イカ……800円(税込)

カンパチ腹身…800円(税込)
あじ……800円(税込)
サーモン……800円(税込)
平目……700円(税込)
生サバ……700円(税込)
〆さば……700円(税込)
コハダ……700円(税込)
鯛の昆布〆……600円(税込)
たい……600円(税込)

カンパチ……600円(税込)
海老……600円(税込)
玉子……500円(税込)
山芋……500円(税込)
三つ葉……500円(税込)

※すべて1貫の金額です。
※仕入れ状況により金額が変わることがあります。

細巻き

うに巻き〈1本6切れ〉 3,000円(税込)
いくら巻き〈1本6切れ〉 2,000円(税込)
ねぎトロ巻き〈1本6切れ〉 1,600円(税込)
トロ鉄火巻き〈1本6切れ〉 1,600円(税込)
トロたく〈1本6切れ〉 1,600円(税込)
穴子巻き〈1本6切れ〉 1,000円(税込)
穴きゅう巻き〈1本6切れ〉 1,000円(税込)
腹身巻き〈1本6切れ〉 800円(税込)
鉄きゅう巻き〈1本6切れ〉 800円(税込)

鉄火巻き〈1本6切れ〉 800円(税込)
サーモン巻き〈1本6切れ〉 800円(税込)
納豆巻き〈1本6切れ〉 600円(税込)
カッパ巻き〈1本6切れ〉 600円(税込)
新香巻き〈1本6切れ〉 600円(税込)
ねぎ巻き〈1本6切れ〉 600円(税込)
わさび巻き〈1本6切れ〉 600円(税込)
イカしそ巻き〈1本6切れ〉 550円(税込)
玉子巻き〈1本6切れ〉 500円(税込)
かんぴょう巻き〈1本6切れ〉 500円(税込)
シーチキン巻き〈1本6切れ〉 500円(税込)
しそ巻き〈1本6切れ〉 500円(税込)
山芋巻き〈1本6切れ〉 500円(税込)
※ワサビ抜き出来ます。

※仕入れ状況により金額が変わることがあります。

中巻き・太巻き

特上巻き寿司〈1本8切れ〉 3,000円(税込)
ウニ・いくら・トロ・穴子・イカ・海老・きゅうり・ごぼう・ねりかん・かんぴょう・玉子

上巻き寿司〈1本8切れ〉 1,800円(税込)
穴子・イカ・海老・きゅうり・ごぼう・ねりかん・かんぴょう・玉子

バッテラ〈7切れ〉 1,300円(税込)
黒いなり〈5個〉〈ワサビ入り〉 1,250円(税込)
海老レタス巻き〈1本8切れ〉 1,200円(税込)
高菜巻き〈1本8切れ〉 1,000円(税込)
巻き寿司〈1本8切れ〉 1,000円(税込)
助六〈巻4切れ＋いなり4個〉 980円(税込)
三角いなり〈5個〉 600円(税込)

折詰めは1折100円～300円頂戴いたします。回収不要容器の場合、セットの茶碗蒸しや吸物はお付けできません。

鉢盛 真心伝わるおもてなし。

※画像は22,000円の鉢盛です。
※季節により食材は変わります。

要予約(1週間前まで)

(5人前) 22,000円(税込) (5人前) 12,000円(税込)

刺身

上刺身
盛り合わせ (1人前)
4,000円(税込)

大皿料理

(4人前)
各6,000円(税込)
要予約(1週間前まで)

パーティなどの大人数で
お集まりの席におすすめです！

大皿カルパッチョ

大皿あら炊き

大皿天ぷら盛合わせ

大皿ローストビーフ

お寿司のおとも

汁物から一品料理まで、お寿司によく合うメニューです。

白身の刺身盛り合わせ…2,800円(税込)
まぐろ3点刺身……3,000円(税込)
ごまさば……1,200円(税込)
フレッシュサラダ……1,100円(税込)
のどぐろ煮付け……3,500円(税込)～
のどぐろ塩焼き……3,500円(税込)～
ぶりかま煮付け……1,500円(税込)
ぶりかま塩焼き……1,500円(税込)
金目鯛煮付け……1,800円(税込)
天ぷら盛り合わせ……1,600円(税込)
活車海老の天ぷら……2,200円(税込)

イカ天ぷら……1,000円(税込)
鶏唐揚げ(5個)……1,000円(税込)
くじらセット(うね・さえずり・ベーコン) 2,500円(税込)
生ホタテバター焼き……2,000円(税込)
穴子蒲焼き……2,500円(税込)
アワビの肝の醤油漬け……700円(税込)
ゲソ酢みそ……800円(税込)
イカの塩辛……500円(税込)
ローストビーフ……1,600円(税込)
ジャンボ茶碗蒸し……1,200円(税込)
茶碗蒸し……600円(税込)

吸物……800円(税込)
赤だし……800円(税込)
あら汁……800円(税込)

鯛のあら炊き 1,700円(税込)

あら汁(味噌汁) 800円(税込)

だし巻き 1,100円(税込)

佐賀牛の網焼き 2,800円(税込)

カルパッチョ 1,500円(税込)

※仕入れ状況により内容・金額が変わることがあります。

【出前メニュー】

お祝事・ご法事

【1週間前までにご予約ください】

おまかせ2段弁当（茶碗蒸し・吸物付）15,000円（税込）・12,000円（税込）・8,000円（税込）

江戸時代より続く、日本の風習。
ご両親への感謝の気持ちを添えて…

長寿祝い
還暦・古希・喜寿
傘寿・米寿

各年齢に応じた
各色のちゃんちゃんこの
無料貸し出しを行っています。

要予約（1週間前まで）

生まれて100日目の記念日に。
お子さまの健やかな成長を願って…

お食い初め

4,000円（税込）
お食い初め膳をご注文の方には、
歯固め石をプレゼントいたします。

要予約（1週間前まで）

人生のよき節目に、
思いやりの気持ちに香りを添えて…

結　納　桜茶

大地にしっかりと足をつけ歩んで
行けますように願いを込めて…

餅踏み　踏み餅 持ち込み可能。

※仕入れ状況により内容が変わることがあります。

焼鯛　6,000円（税込）

要予約（1週間前まで）

【出前メニュー】

お弁当

さまざまなお集まりの席にご利用ください。

すし弁当　6,000円（税込）～
にぎりと巻物が入ったお弁当（ワサビ抜き可能）
縦21.5cm×横24cm×高さ6cm　要予約（1週間前まで）

海鮮てまり弁当　4,500円（税込）
一口サイズのかわいらしいてまり寿司のお弁当
縦21.5cm×横24cm×高さ6cm　要予約（1週間前まで）

穴子弁当　4,500円（税込）
甘いタレを使用した煮穴子のお弁当
縦21.5cm×横24cm×高さ6cm　要予約（1週間前まで）

鯛めし弁当　4,500円（税込）
上品な出汁の風味香る鯛刺のお弁当
縦21.5cm×横24cm×高さ6cm　要予約（1週間前まで）

※お弁当は4,500円（税込）より承ります。

出前もOK

鯛の塩釜焼
（ミニ木槌付き）
6,000円（税込）
要予約（1週間前まで）

鯛の姿造り
（4人前）
10,000円（税込）
出前もOK
要予約（1週間前まで）

特別なお席でのサプライズに　出前もOK

お名前など
ご希望の表記承ります。

デザートプレート
1,500円（税込）
要予約（3日前まで）

店内で会席料理ご注文の方は＋1,000円（税込）で
デザートプレートへ変更可能です。

※仕入れ状況により金額・内容が変わることがあります。

【店内メニュー】

◆うれしのにぎり（茶碗蒸し・吸い物）……13,000円（税込）（13貫）

◆極みにぎり（茶碗蒸し・吸い物）……7,000円（税込）（10貫）

◆特上にぎり（茶碗蒸し・吸い物）……5,000円（税込）（8貫）

◆上にぎり（茶碗蒸し・吸い物）……4,000円（税込）（8貫）

◆お子様にぎり【小学生迄】（茶碗蒸し）2,500円（税込）
（まぐろ・えび・たまご・サーモン・かんぱち・シーチキン・
いなり・かっぱ・納豆・吸い物）

◆平日限定 雅ランチ（サラダ・茶碗蒸し・吸い物）（11貫）
3,500円（税込）

おすすめ

※写真は「華」12,000円です。

◆すし会席『一期一会（いちごいちえ）』

12,000円（税込）・24,000円（税込）・36,000円（税込）〈会席は7,000円より承ります〉

迷われたらこちらを。大切な方へはもちろんのこと、ご自分へのご褒美にも適したおすすめのコースです。

◆すし会席『一期一会』華～はな～……12,000円（税込）（9品）
前菜・上刺身4点盛り・A5ランク佐賀牛ローストビーフ・
季節の逸品2品・すし6貫・茶碗蒸し・吸物・デザート

【welcome ドリンク付き】ワンランク上の贅沢なひとときを。大切な方とのお食事に最適なコースです。

◆すし会席『一期一会』匠～たくみ～……24,000円（税込）（9品）
前菜・上刺身4点盛り・A5ランク佐賀牛ローストビーフ・
鮑ステーキ・季節のお料理1品・すし6貫・
茶碗蒸し・吸物・デザート

【welcome ドリンク付き】最高級の食材をふんだんに使用した、特別なお席にもふさわしい至極のコースです。

◆すし会席『一期一会』贅～ぜい～……36,000円（税込）（9品）
前菜・上刺身4点盛り・A5ランク佐賀牛網焼き・
季節のお料理2品・すし6貫・季節の土瓶蒸し・
茶碗蒸し・デザートプレート

※季節・仕入れ状況により内容は変わります。

持ち帰り ～お土産にいかがでしょうか～

【常温商品】

◆佐賀海苔（焼海苔80枚）‥1,000円（税込）

◆かけ醤油（500ml）……1,000円（税込）

【冷蔵商品】

◆からすみ（片腹）……8,000円（税込）

◆玉葱ドレッシング……1,000円（税込）

◆芽生姜……1,200円（税込）

◆ポン酢……800円（税込）

【冷凍商品】

◆イカの塩辛（100g）……600円（税込）

◆鮑の肝の醤油漬け ……600円（税込）

◆ごまさば（100g）……700円（税込）

◆鯛のあら炊き……800円（税込）

※お持ち帰り商品は、軽減税率対応により消費税8％込み表示です。

お席

多彩に揃った嬉乃すしの宴会料理プラン。
お客様のご希望やご予算に合わせて
お選び頂けます。

【カウンター席】6席

【1階・掘りごたつ席】2～4名様

【2階・大広間】32名様まで対応可能

大小個室・大宴会場を多数ご用意しております。
用途や人数に応じて仕切りやレイアウトを
変更可能です。

【2階・名尾和紙の部屋】2～16名様

地元佐賀のものにこだわった和空間。
佐賀の和紙を使った壁紙、
そしてお料理を引き立てる佐賀の器。

嬉乃すし **お持ち帰り** 専用メニュー

Sushi Ureshino

佐賀駅店メニューが本店の持ち帰りメニューとして新登場!!

パーティーに最適な
大皿セット(ワサビ抜き)

◆海鮮てまり寿司〈30個〉

4,000円(税込) 要予約

※仕入れ状況によりネタは変わることがあります。

本店出前メニューとのご注文で配達可能

佐賀駅店は2026年2月をもって閉店いたしました。

※こちらの商品はセントラルキッチンにて製造しております。
※仕入れ状況により内容・金額は変わることがあります。

通販

冷凍寿司全国発送承ります。

最新の冷凍技術の導入により、
「寿司は生もの」という
イメージを越えた先の
新しい寿司の楽しみ方や、
美味しさを見出すことが可能になりました。
お店の味を、ぜひご自宅でご堪能ください。

ご注文はオンラインショップにて

https://ureshino-sushi.online/

通販に関しての問合せはお電話で **0120-30-1469**

※通常1週間以内の発送となります。

自動販売機でも嬉乃すしの人気商品が買えます!

佐賀の新たなお土産品「わらすぼエキス入り万能出汁」

佐賀地元企業3社が協力して開発した『わらすぼエキス入り万能出汁』。
嬉乃すしの秘伝の出汁をベースに、わらすぼを加えて煮だしたもので、吸物、煮物など、さまざまな料理に合うまさに万能の出汁です。

わらすぼエキス入り
万能出汁
5倍濃縮タイプ(150ml)
990円(税込)

老舗の味をご自宅で

本店人気メニューの「てまりすし」、「黒いなり」はもちろん「ごまさば」、「あら炊き」、「イカの塩辛」などの酒の肴もラインナップ。真空冷凍されているので美味しさ長持ちなのもうれしい逸品♪季節により内容が変わるため、1年を通してお楽しみいただけます。
ぜひ一度ご賞味あれ!

冷凍 鯛のあら炊き

冷蔵自動販売機設置場所
■本店・CK(駅前中央3-16-15)

冷凍自動販売機設置場所
■本店・CK(駅前中央3-16-15)
■佐賀駅南口

わらすぼの
イラストが
目印!

冷凍商品

酒の肴、ご飯のおかずなどに最適!

テイクアウト、配達どちらでもOK! 要予約

冷凍庫にストックしておけば、食べたい時に解凍してお召し上がり頂けます。

レンジ対応

◆あら炊き……800円(税込)
◆ごまさば……700円(税込)
◆イカの塩辛……600円(税込)
◆黒いなり(5貫)‥1,250円(税込)

最先端凍結機
\「プロトン」使用/

レンジ対応

◆穴子の押し寿司(4貫)……800円(税込)
◆鮑の肝の醤油漬 ……600円(税込)
◆中トロブロック(200g)……3,500円(税込)
◆てまり寿司(6貫)……800円(税込)

※仕入れ状況により金額が変わることがあります。