



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。



鮭 へのこだわり

4種類の天然マダロを使い分けています。ご自宅でも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。

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/毎週月曜日(祝日は除く)

※火曜日は井、お茶漬けのみ営業

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。

うれしのすし Q検索



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、
その目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種類の醤油をブレンドした
オリジナルで、塩辛いのが
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。

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
最幸のひとつときをお過ごしください。



店内・出前とも、

PayPayでのお支払いも可能です。

店内:各種クレジットOK

出前:クレジット(VISA・MASTER)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!

【出前メニュー】 出前は5,000円より承ります。

大将
一押し

嬉乃すしの技と心が凝縮された一品!!

極みにぎり

単品茶碗蒸し・単品惣物付き

1人前【13貫】

10,000円(税込)

1人前【10貫】

6,000円(税込)

※写真は概算に約26,000円です。



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】

25,000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】 20,500円(税込)

【3人前すし・巻物セット】 16,000円(税込)

【2人前すし・巻物セット】 11,500円(税込)



あわび



トロ

※写真は5人前すし・
巻物セットです。

1人前特上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

4,500円(税込)

トロ・佐賀牛・鯛の昆布ダマ・あわび・車海老・
イカ・ウニ・熟成マグロ

※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】

20,000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】 16,500円(税込)

【3人前すし・巻物セット】 13,000円(税込)

【2人前すし・巻物セット】 9,500円(税込)



中トロ



イカ

※写真は5人前すし・
巻物セットです。

1人前上にぎり

茶碗蒸し・インスタントお吸いもの付

3,500円(税込)

中トロ・イカ・カンパチ・穴子・赤海老・
白身・ウニ・鯛の昆布ダマ

※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】

お好みにぎり お好きなネタをお好みでお選びください。



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) 2,500円(税込)
特上穴子の押し寿司
(7切れ) 1,700円(税込)

牡丹海老(1貫) 1,700円(税込)
車海老(1貫) 1,600円(税込)
大トロ(1貫) 1,400円(税込)

うに(1貫) 1,400円(税込)
熟成トロ(1貫) 1,300円(税込)
トロ(1貫) 1,200円(税込)

のど黒の炙り(1貫) 1,200円(税込)
いくら(1貫) 1,200円(税込)
中トロ(1貫) 1,000円(税込)

穴子(1貫) 1,000円(税込)
あわび(1貫) 900円(税込)
蒸しあわび(1貫) 900円(税込)



おすすめ

佐賀牛(1貫) 800円(税込)
甘鯛の昆布炙(1貫) 800円(税込)
本マグロ(1貫) 800円(税込)

エンガワ(1貫) 800円(税込)
タイ腹身(1貫) 700円(税込)
カンパチ腹身(1貫) 700円(税込)

イカ(1貫) 700円(税込)
平目(1貫) 600円(税込)
鯛の昆布炙(1貫) 600円(税込)

あじ(1貫) 600円(税込)
たい(1貫) 600円(税込)
サーモン(1貫) 600円(税込)

生サバ(1貫) 600円(税込)
カンパチ(1貫) 600円(税込)
メさば(1貫) 600円(税込)

海老(1貫) 500円(税込)
玉子(1貫) 500円(税込)
コハダ(1貫) 500円(税込)

山芋(1貫) 400円(税込)
三つ葉(1貫) 400円(税込)
※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) 2,200円(税込)

ねぎトロ巻き(1本6切れ) 1,100円(税込)

トロ鉄火巻き(1本6切れ) 1,100円(税込)

トロたく(1本6切れ) 1,100円(税込)

いくら巻き(1本6切れ) 1,100円(税込)

穴子巻き(1本6切れ) 800円(税込)

穴きゅう巻き(1本6切れ) 800円(税込)

腹身巻き(1本6切れ) 700円(税込)

鉄きゅう巻き(1本6切れ) 700円(税込)

鉄火巻き(1本6切れ) 600円(税込)

わさび巻き(1本6切れ) 500円(税込)

サーモン巻き(1本6切れ) 500円(税込)

イカしそ巻き(1本6切れ) 450円(税込)

玉子巻き(1本6切れ) 450円(税込)

納豆巻き(1本6切れ) 400円(税込)

カッパ巻き(1本6切れ) 400円(税込)

新巻巻き(1本6切れ) 400円(税込)

ねぎ巻き(1本6切れ) 400円(税込)

かんぴょう巻き(1本6切れ) 400円(税込)

シーチキン巻き(1本6切れ) 400円(税込)

しそ巻き(1本6切れ) 400円(税込)

山芋巻き(1本6切れ) 400円(税込)

中巻き・太巻き



特上巻き寿司(1本8切れ) 2,400円(税込)
ウニ・いくら・トロ・穴子・イカ・海老・きゅうり・
ごぼう・ねぎ・かんぴょう・玉子

上巻き寿司(1本8切れ) 1,300円(税込)
穴子・イカ・海老・きゅうり・ごぼう・ねぎ・
かんぴょう・玉子

パテラ(7切れ) 1,200円(税込)

黒いなり(5個)(ワサビ入り) 1,100円(税込)

海老レタス巻き(1本8切れ) 800円(税込)

高菜巻き(1本8切れ) 800円(税込)

助六(巻4切れ+いなり4個) 650円(税込)

巻き寿司(1本8切れ) 650円(税込)

三角いなり(5個) 500円(税込)

※仕入れ状況により金額が変わることがあります。

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。

(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。

まぐろ赤身刺 1,200円(税込)

まぐろ中トロ刺 2,750円(税込)

まぐろトロ刺 3,300円(税込)

まぐろ3点刺身 3,000円(税込)

ごまさば 900円(税込)

フレッシュサラダ 1,100円(税込)

鮑のバター焼き 2,200円(税込)

のどぐろ煮付け 3,300円(税込)~

のどぐろ塩焼き 3,300円(税込)~

活車海老の塩焼 2,750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)

季節の天ぷら 2,000円(税込)

活車海老の天ぷら 2,750円(税込)

海老の天ぷら(5本) 1,350円(税込)

げそ天ぷら 900円(税込)

鶏唐揚げ(5個) 800円(税込)

くじらセット(うね・さえずり・ベーコン) 2,200円(税込)

生ホタテバター焼き 2,000円(税込)

穴子蒲焼き 2,000円(税込)

アワビの肝の醤油漬 700円(税込)

ゲソ酢みそ 800円(税込)

イカの塩辛 500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 600円(税込)

赤だし 600円(税込)

あら汁 600円(税込)



鯛のあら炊き 1,700円(税込)



あら汁(味噌汁) 540円(税込)



だし巻き 1,100円(税込)



佐賀牛の網焼き 3,100円(税込)



カルパッチョ 1,700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) **10,000円(税込)・7,000円(税込)** 要予約(1週間前まで)
 ※10,000円以上のお弁当は要相談



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。

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...

人生のよき節目に、
 思いやりの気持ちに香りを添えて...

大地にしっかりと足を付け歩いて
 行けますように願いを込めて...

結納 桜茶



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。

お食い初め

3,500円(税込)
 お食い初め購をご注文の方には、
 歯固め石をプレゼントいたします。

要予約(1週間前まで)



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。

海鮮てまり弁当 4,000円(税込)

一口サイズのかわいらしい
 鯛のてまり寿司のお弁当

※21.5cm×横24cm×高さ6cm

要予約(1週間前まで)

穴子弁当 4,000円(税込)

甘いタレを使用した煮穴子のお弁当

※21.5cm×横24cm×高さ6cm

要予約(1週間前まで)

鯛めし弁当 4,000円(税込)

上品な出汁の風味香る鯛刺のお弁当

※21.5cm×横24cm×高さ6cm

要予約(1週間前まで)

※お弁当は4,000円(税込)より承ります。



お子様にぎり

(まぐろ・えび・たまご・サーモン・かんぱち・
 シーチキン・いくら・かっぱ・納豆)

茶碗蒸し付き **2,500円(税込)**

(小学生まで)

ワサビ抜き 要予約(1週間前まで)



仏様用本精進弁当

3,000円(税込)

要予約(1週間前まで)

※巻・いなりを白ご飯へ変更可能

※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).....12,000円(税込) (13貫)
- ◆極みにぎり(茶碗蒸し・吸い物).....6,000円(税込) (10貫)
- ◆特上にぎり(茶碗蒸し・吸い物).....4,500円(税込) (8貫)
- ◆上にぎり(茶碗蒸し・吸い物).....3,500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・いくら・かっぱ・納豆・吸い物)



おすすめ

※写真は11000円です。

◆すし会席『一期一会』

11,000円(税込)・22,000円(税込)・33,000円(税込)〈会席は6,600円より承ります〉

前菜・刺身・季節の逸品3品・寿司・茶碗蒸し・吸い物・デザート

※写真は11,000円の料理です。季節・仕入れ状況により内容は変わります。



◆平日限定 雅ランチ 3,500円(税込)

寿司11貫・小鉢・茶碗蒸し・吸い物

※仕入れ状況により内容が変わることがあります。※上記以外にも季節のおすすめ料理・お酒も多数取り揃えております。

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

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・大広間】32名様まで対応可能



【2階・名馬和紙の部屋】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。

嬉乃すし持ち帰り専門店

Sushi Ureshino 佐賀駅にOPEN!

佐賀駅店メニュー一覧

取り置き・事前予約可能です!

記念日にいかがですか?

◆寿司ケーキ(2~3人前)

3日前の要予約 3,000円(税込)

5号サイズ ※仕入れ状況によりネタは変わることがあります。

JR佐賀駅駅弁グランプリ
2024出品商品!!



お野菜ゴロゴロ(レンジ対応)

◆冷製茶碗蒸し 400円(税込)



わらすぼ出汁、嬉野茶、佐賀海苔、
佐賀米使用の佐賀つくし!!

◆鯛出汁茶漬 1,200円(税込)

レンジで蒸し寿司にも
大変身!

◆ちらし寿司
800円(税込)



◆おまかせ弁当
2,000円(税込)

要予約 30cm×20cm
+500円で白ご飯を
てまり寿司へ変更可能



◆月替わり弁当
1,300円(税込)

23cm×23cm



わらすぼジュレ入り
◆ばらちらし
800円(税込)



わらすぼ出汁を
塗ってあるのでそのままお召し上がり頂けます

◆海鮮てまり寿司〈6個〉600円(税込)
〈パーティーセット:30個〉3,000円(税込)

※仕入れ状況によりネタは変わることがあります。



嬉乃すし 佐賀駅店

JR佐賀駅構内 サガハツ

■営業時間/11:00~20:00 ■店休日/なし(駅に準ずる)

■TEL 0120-30-1469(本店) ※本店営業時間に限る。

※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

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、ぜひご自宅で堪能ください。

冷凍寿司
全国発送
承ります。



ご注文はオンラインショップにて

<https://ureshino-sushi.online/>

通販に関する問合せはお電話で 0120-30-1469

※通常1週間以内の発送となります。

本店にて/

毎週火曜のみオープン

おかみ

若女将のお茶漬け屋さん



お茶漬けをメインに一品料理も提供いたします。



メニュー例

大将自ら新鮮な鯛を厳選!! JR駅弁グランプリ出品商品

◆鯛茶漬け……………1,800円(税込)

中落ちを自分でこそぎ楽しさ♪入荷のある日限定の逸品

◆本まぐろ中落ち丼…1,800円(税込)

◆佐賀牛のひつまぶし膳

【ごはんの量】大(300g)中(250g)小(150g)

……………2,500円(税込)

【営業日】 火曜日(祝日、嬉乃すし特別営業日除く) 【営業時間】 11:00~14:30

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。

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「ごまそば」、「あら炊き」、
「イカの塩辛」などの酒肴もラインナップ。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



冷凍 鯛のあら炊き

冷凍
自販機

冷蔵
自販機

わらすぼのイラストが目印!



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)

