

50周年の感謝を込めた、  
今だけの特別な一皿です

すし大臣 創業50周年

# 大感謝祭

7/7 (火) ▶ 7/13 (月)

第二弾

限定メニュー

スペシャル感謝盛り  
・中トロ・上いか・生サニモン  
・白身・活きあわび・赤身  
・うに・青物・穴子・かんぱち  
(各1貫)

2,000円  
(税込2,200円)

サーモン



とろける脂の旨みで  
勝負!!

サーモンにぎり  
単品全品  
・生サーモン2貫  
・炙りサーモン・炙りチーズ  
・炙りタルタル  
・オニオン・オニオンマヨ  
・アボカドオニオン  
・塩だれサーモン(各1皿)

200円  
(税込220円)

※天候や市場の状態によって商品の入荷がない場合がございますのでご了承ください。  
※当日販売予定数量に達し次第終了とさせていただきます。  
※広告掲載の写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。

ふっくらうなぎと玉子を堪能  
お子様にも人気の組み合わせ

うなぎ

味に一切の妥協なし!!  
厳選された国産うなぎ

当店  
自慢の  
うなぎメニューで  
猛暑を乗り切る!

国産うなぎ重  
2,980円  
(税込3,278円)

1,980円  
(税込2,178円)



炙りうなぎ5貫  
出汁巻き付

750円  
(税込825円)

磯の香り漂う  
味のハーモニー  
うなぎ玉海苔包み

280円  
(税込308円)

二つの旨さが  
出会った  
最強コンビ丼  
うなぎ牛丼  
(中国産  
うなぎ使用)

1,000円  
(税込1,100円)

ふっくらうなぎの  
旨み広がる  
伝統の味わい

中国産  
うなぎ

1,000円  
(税込1,100円)

国産の上質な肉の旨味を  
ご堪能ください。

肉寿司全品

2割引

ソフトドリンク全品

100円  
(税込110円)



お寿司以外も充実!

ご予約限定 お持ち帰り用商品

特選うなぎ弁当 A

- ・うな重 (鹿児島うなぎ1尾・ご飯200g)
- ・天ぷら盛合せ (海老・かぼちゃ・茄子・イカ・大葉)
- ・筑前煮・お魚コロッケ
- ・出汁巻き・焼塩鯖
- ・フルーツ盛合せ

※うなぎのたれ・山椒小袋  
天つゆ小ボトル付

**3,980円**  
(税込4,298円)

7/20 (月) までの  
事前予約で300円引き

ご注文について

受付期間: 7/24(金)21時まで  
7/25(土)・7/26(日)  
店舗で受け取り  
お電話、または店舗にて  
ご予約お待ちしております。

厳選ふっくら  
国産うなぎ使用



特選うなぎ弁当 B

- ・うな重 (鹿児島うなぎ半身・ご飯50g)
- ・天ぷら盛合せ (かぼちゃ・茄子・キス)
- ・銀ダラみりん
- ・フルーツ盛合せ
- ・刺身盛合せ
- ・いくら飯 (ご飯50g)

※うなぎのたれ・山椒小袋  
天つゆ小袋付

**3,980円**  
(税込4,298円)

7/20 (月) までの  
事前予約で300円引き

特別ご奉仕価格

明太出汁巻うなぎ重

- ・うな重 (国産うなぎ半身・ご飯200g)
- ・出汁巻き玉子
- ・厳選辛子明太子1本

※うなぎのたれ・山椒小袋付

**2,770円**  
(税込2,991円)

7/20 (月) までの  
事前予約で200円引き

ドカ盛り!!

特選うなぎ重

- ・うな重 (国産うなぎ1尾・ご飯200g)
- ・出汁巻き玉子 (2切)
- ・パセリ

※うなぎのたれ・山椒小袋付

**2,680円**  
(税込2,894円)

7/20 (月) までの  
事前予約で200円引き

店長のおすすめ!!

うなぎ重銀ダラ弁当

- ・うな重 (国産うなぎ1尾・ご飯200g)
- ・銀ダラみりん・筑前煮
- ・出汁巻玉子・パセリ

※うなぎのたれ・山椒小袋付

**3,350円**  
(税込3,618円)

7/20 (月) までの  
事前予約で200円引き

超! 目玉

本格活魚流れ鮓

すし大臣

パセオ野間大池店



すし大臣  
パセオ野間大池店  
Instagram

個室席のご予約、ご利用についてのご案内

昼の時間帯  
11時~15時  
夜の時間帯  
17時~21時

上記時間帯のなかで、8名様以上から最大12名様までのご予約が可能です。個室席のご利用は最大2時間までとなります。(ラストオーダーはご利用終了時間の30分前に確認させていただきます) 当日の受付、ご利用も可能でございますが、ご利用希望時間の2時間前までにはご連絡をお願いいたします。

※ご希望の日時でご予約がお取り出来ない場合もございますので、必ず事前に店舗へご確認をお願いいたします。

お電話でのご予約受付可能時間  
11:00~21:30  
すし大臣  
パセオ野間大池店  
TEL.092-403-6701

予告

パセオ野間大池店限定  
7月19日(日)  
18:00より



解体仕立て  
即売会開催!

※写真はイメージです。

迫力! マグロの解体ショー

すし大臣 魚蔵 板付店



すし大臣 魚蔵 板付店  
Instagram

個室席のご予約、ご利用についてのご案内

昼の時間帯  
11時~15時  
夜の時間帯  
17時~21時

上記時間帯のなかで、2名様以上から最大22名様までのご予約が可能です。個室席のご利用は最大2時間までとなります。(ラストオーダーはご利用終了時間の30分前に確認させていただきます) 当日の受付、ご利用も可能でございますが、ご利用希望時間の2時間前までにはご連絡をお願いいたします(6名様まで)。7名様以上のご予約につきましては、ご利用予定日の前日までに必ずご連絡、受付をお願いいたします。

お電話でのご予約受付可能時間  
11:00~21:30  
すし大臣 魚蔵 板付店  
TEL.092-402-7578

予告

板付店限定  
7月25日(土)  
18:30より



※写真はイメージです。

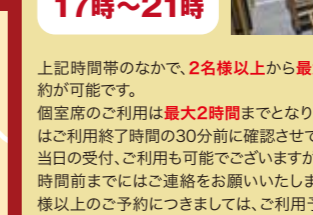
迫力! マグロの解体ショー



福岡県福岡市南区柳河内1丁目2-2  
パセオ野間大池 1F  
TEL.092-403-6701  
【営業時間】11:00~22:00(ラストオーダー21:30)  
【店休日】店舗またはHPにて事前にお知らせします。



福岡県福岡市博多区板付1丁目10-16  
TEL.092-402-7578  
【営業時間】11:00~22:00(ラストオーダー21:30)  
【店休日】店舗またはHPにて事前にお知らせします。



お電話でのご予約受付可能時間  
11:00~21:30  
すし大臣 魚蔵 板付店  
TEL.092-402-7578