

さば棒寿司



さば棒寿司3種盛り

濟州島沖で採れた最高の鯖を、メ鯖・炙り・松前（昆布巻き）の3種の棒寿司にしました。 **4,500円**



ご注文はこちら

お取り寄せカタログ

ハレの日の 笑顔のために

「これ美味しい！」。
そんな声をあげながら
大切な人と食卓を囲み
心のこもった味を楽しむ。
そんな時間の喜びは、
今も昔も、何物にもかえがたい
ものではないでしょうか。

大切な人と集う大切な日。
そんなハレの日にふさわしい
笑顔をつくれる味を届けたい。
そんな願いを込めながら
今日も私たちは
食材に向き合っています。

誕生日、お正月、記念日。
そんな特別な日に、
白く輝くとらふぐと
紅く染まった車海老を
皆さんで囲んでみませんか。



モリシゲ **25,000円**

贅沢なフルコースに、絶品しゃぶしゃぶが楽しめる
とらふぐのすき身を加えた究極のコース。 **5〜6人前**

とらふぐ刺180g とらふぐ切り身・あら520g とらふぐしゃぶしゃぶ
80g とらふぐ皮・すき身湯引き100g こんぶ もち 安岡ねぎ マロ
ニー ぼん酢170ml 2本 紅葉おろし とらふぐひれ

車海老



活き車海老

明治時代から技術を蓄積に裏打ちされ
た、最高の車海老をお届けいたします。

300g(10〜12尾)／**3,888円** 500g(14〜16尾)／**6,480円**
700g(18〜22尾)／**9,720円** 1kg(25〜30尾)／**12,960円**



味噌漬け

新鮮な車海老を特製味噌に漬け込みま
した。じんわりと広がる風味が特長です。

200g(8〜10尾)／**2,800円**



エビフライ

プリプリの食感と「これぞ車海老」という
深い甘みが自慢の一品です。

225g(5尾)／**1,800円**



ご注文は

インターネット

FAX

電話

どうぞ

株式会社モリシゲ

〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4-12-22

☎083-266-4980 <https://en-morishige.shop/>

☎ **083-267-9121**



活ぶぐのモリシゲ

熟成とらふぐ

当店のふぐはすべて「活きとらふぐ」です。お客様にご注文いただいてから
ふぐをさばき、五日間じっくり熟成させ、旨味を高めてお届けいたします。

すべて消費税込・送料別

熟成とらふぐフルコース



下関

とらふぐ三味の王道フルコース。ふぐ刺・ふぐちりを、家族みんなで思う存分楽しめます。

5~6人前

とらふぐ刺180g とらふぐ切り身・あら800g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 2本 紅葉おろし とらふぐひれ

21,600円



江戸

ちょっと贅沢に家族でとらふぐを。そんなハレの日にぴったりのフルコースです。

3~4人前

とらふぐ刺120g とらふぐ切り身・あら400g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし とらふぐひれ

16,200円



南風

夫婦の大切なこの日は、本物のとらふぐで。とらふぐの美味しさを余すことなく楽しめます。

2~3人前

とらふぐ刺90g とらふぐ切り身・あら300g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし とらふぐひれ

10,800円



おひとりさまセット

自分へのご褒美に、ちょっと贅沢な晚餐を。そんな日にぴったりのおひとりさま用フルコースです。

1人前

とらふぐ刺30g とらふぐあら200g とらふぐ皮・すき身湯引き30g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし とらふぐひれ

4,800円

熟成とらふぐ刺



菊盛 尺一皿

とらふぐ刺180g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし

14,000円



菊盛 尺皿

とらふぐ刺120g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし

10,800円



菊盛 九寸皿

とらふぐ刺90g とらふぐ皮・すき身湯引き100g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし

8,640円



菊盛 八寸皿

とらふぐ刺70g とらふぐ皮・すき身湯引き60g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし

6,200円



円盛 尺一皿

とらふぐ刺150g とらふぐ皮・すき身湯引き40g 安岡ねぎ ぼん酢170ml 紅葉おろし

12,000円



円盛 尺皿

とらふぐ刺 90g とらふぐ皮・すき身湯引き 40g 安岡ねぎ ぼん酢 170ml 紅葉おろし

8,420円



円盛 九寸皿

とらふぐ刺70g とらふぐ皮・すき身湯引き30g ぼん酢 紅葉おろし

5,400円



円盛 八寸皿

とらふぐ刺45g とらふぐ皮・すき身湯引き30g ぼん酢 紅葉おろし

4,320円



800g

とらふぐ切り身・あら800g ぼん酢 170ml 紅葉おろし

8,640円

400g

とらふぐ切り身・あら400g ぼん酢 紅葉おろし

5,400円