

本庄店・鶴ヶ島店限定

本庄鮮魚の自家製おせち

御予約承り中

予定数量に達し次第締め切らせていただきます。

一の重

申込番号 16

本庄鮮魚 自家製おせち (3段重) 一の重と二の重と三の重のセットです

13,000円(税込14,040円)

【一の重】
・うにいか和え
・子持ち昆布
・お多福豆
・小肌酢
・伊達巻
・なます
・いくら
・栗きんとん
・黒豆
・錦玉子
・数の子醤油
・長呂儀
・紅白かまぼこ

二の重

申込番号 17

本庄鮮魚 自家製おせち (2段重) 一の重と二の重のセットです

9,200円(税込9,936円)

【一の重】
・うにいか和え
・小肌酢
・いくら
・数の子醤油
・紅白かまぼこ
・子持ち昆布
・伊達巻
・栗きんとん
・長呂儀
・お多福豆
・なます
・黒豆

【二の重】
・煮たこ
・海老芝煮
・ほたて照焼
・いかに黄金焼
・紅鮭西京焼
・五色蒸し
・煮あわび
・昆布巻き(鯖)
・お煮しめ
・百合根甘露煮
・いか黄金焼

三の重

【二の重】
・煮たこ
・海老芝煮
・ほたて照焼
・いかに黄金焼
・紅鮭西京焼
・五色蒸し
・煮あわび
・昆布巻き(鯖)
・子持ちやうりか
・お煮しめ
・百合根甘露煮
・はじかみ
・青梅

家族みんなで!

本庄店・鶴ヶ島店限定

申込番号 18

焼祝い鯛 (1尾/約30cm)

1,800円(税込1,944円)

※本カタログに掲載の画像は実際のものとは異なる場合があります。内容が変更になる場合もあります。予めご了承ください。

本庄店・鶴ヶ島店限定

申込番号 19

オードブル 1盛(3~4人前)

3,800円(税込4,104円)

・ぶり照り焼き
・うにクリームコロッケ
・カキフライ
・カニクリームコロッケ
・ほたて照り焼き
・いかに南蛮
・えびマヨ
・うにいか
・たこわさび
・海老芝煮
・にしん昆布巻き
・かに甲羅グラタン

本庄店 年末年始営業時間		鶴ヶ島店 年末年始営業時間		カメイドクロック店 年末年始営業時間	
0495-23-1137		049-277-5737		03-5875-1046	
2023	12月29日(金)	あさ9:00 ▶ 19:30	12月29日(金)	あさ9:00 ▶ 19:30	12月29日(金)
	12月30日(土)	あさ9:00 ▶ 19:30	12月30日(土)	あさ9:00 ▶ 19:30	12月30日(土)
	12月31日(日)	あさ8:00 ▶ 19:30	12月31日(日)	あさ8:00 ▶ 19:30	12月31日(日)
	1月1日(月)	あさ9:00 ▶ 18:30	1月1日(月)	あさ9:00 ▶ 18:30	1月1日(月)
	1月2日(火)	あさ9:00 ▶ 18:30	1月2日(火)	あさ9:00 ▶ 18:30	1月2日(火)
2024	1月3日(水)	店休日	1月3日(水)	店休日	1月3日(水)
	1月4日(木)	店休日	1月4日(木)	店休日	1月4日(木)
	1月5日(金)	店休日	1月5日(金)	店休日	1月5日(金)
	1月6日(土)	通常営業	1月6日(土)	通常営業	1月6日(土)

※年末年始の駐車場は大変混雑します。駐車場をご利用の際には時間に余裕を持ってお越しください。 ※安全確保のため係員が誘導を行っておりますので、ご協力をお願いします。
※このカタログに関するお問い合わせ・お申し込み受付は各店までお願いします。 ※電話番号をお確かめのうえ、お間違のないようご注意ください。

※お申し込み予約につきましては、すべての商品でネタの変更ができませんのでご了承ください。

申込番号 1

舟盛り[大] (5~6人前/1舟)

11,000円(税込11,880円)

・伊勢海老:1尾
・本まぐろ大とろ:1山
・本まぐろ中とろ:1山
・本まぐろ赤身:1山
・真鯛:2山
・ぶり:2山
・サーモン:1山
・ほたて:1山
・赤貝:1山
・甘えび:1山
・いか:1山

本庄鮮魚 年末年始の生鮮便り

HONJO SEAFOOD MARKET

特別な時間を彩る海の幸

申込番号 9

にぎり寿司パーティー [大漁丸] (6~8人前/60貫)

13,500円(税込14,580円)

・本まぐろ大とろ:6貫
・本まぐろ中とろ:6貫
・本まぐろ赤身:6貫
・特大蒸しえび:3貫
・かに:3貫
・あわび:3貫
・しゃも:3貫
・ぶり:3貫
・柚子鯛:3貫
・とらふぐ:3貫
・数の子:3貫
・生車えび:3貫
・穴子:3貫
・いくら:3貫
・うに:3貫
・白子:3貫
・平貝:3貫

お申し込み

●お申し込みは、別紙の商品ご予約申し込み書に、ご注文内容と必要事項をご記入の上、当店へお持ちください。お電話によるお申し込みも承っております。
●お申し込みは、商品のお渡し日の前日までとなりますのでご注意ください。
※ 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

にぎり

こだわりのシャリと
自慢の新鮮ネタが織りなす逸品。



申込
番号 10

にぎり寿司パーティー[寿] **9,200円** (税抜)
(5〜6人前/48貫) (税込9,936円)

- ・本まぐろ大とろ: 5貫
- ・本まぐろ中とろ: 5貫
- ・本まぐろ赤身: 5貫
- ・ぶり: 4貫
- ・真鯛: 4貫
- ・柚子ペ鯛: 3貫
- ・かに: 3貫
- ・数の子: 3貫
- ・炙りサーモン: 4貫
- ・ほたて: 2貫
- ・赤貝: 2貫
- ・いくら: 4貫
- ・うに: 4貫



申込
番号 11

にぎり寿司パーティー[輝] **6,500円** (税抜)
(4〜5人前/40貫) (税込7,020円)

- ・本まぐろ大とろ: 4貫
- ・本まぐろ中とろ: 4貫
- ・本まぐろ赤身: 4貫
- ・ぶり: 4貫
- ・赤えび: 4貫
- ・つぶ貝: 4貫
- ・サーモン: 4貫
- ・えんがわ: 4貫
- ・穴子: 4貫
- ・いくら: 4貫



申込
番号 12

にぎり寿司パーティー
[つむぎ] **4,900円** (税抜)
(4人前/32貫) (税込5,292円)

- ・本まぐろ中とろ: 4貫
- ・本まぐろ赤身: 4貫
- ・かに: 4貫
- ・赤いか: 4貫
- ・ぶり: 4貫
- ・サーモン: 4貫
- ・穴子: 4貫
- ・いくら: 4貫



申込
番号 13

にぎり寿司
パーティー
[茜]
(3人前/24貫) **4,400円** (税抜)
(税込4,752円)

- ・本まぐろ大とろ: 3貫
- ・本まぐろ中とろ: 3貫
- ・本まぐろ赤身: 3貫
- ・かに: 3貫
- ・赤えび: 3貫
- ・炙りサーモン: 3貫
- ・いくら: 3貫
- ・ねぎとろ軍艦: 3貫



申込
番号 14

にぎり寿司
パーティー[誉]
(3人前/24貫) **3,700円** (税抜)
(税込3,996円)

- ・本まぐろ中とろ: 3貫
- ・本まぐろ赤身: 6貫
- ・真鯛: 3貫
- ・尾返しえび: 3貫
- ・ほたて: 3貫
- ・サーモン: 3貫
- ・えんがわ: 3貫



申込
番号 15

18貫にぎり(2人前/18貫) **2,500円** (税抜)
(税込2,700円)

- ・本まぐろ中とろ: 2貫
- ・本まぐろ赤身: 2貫
- ・ほたて: 2貫
- ・サーモン: 2貫
- ・赤えび: 2貫
- ・えんがわ: 2貫
- ・赤貝: 2貫
- ・いくら: 2貫
- ・ねぎとろ軍艦: 2貫



申込
番号 2

舟盛り[小]
(3〜4人前/1舟) **4,500円** (税抜)
(税込4,860円)

- ・本まぐろ大とろ: 1山
- ・本まぐろ中とろ: 1山
- ・本まぐろ赤身: 1山
- ・生さば: 1山
- ・真鯛: 1山
- ・しまあじ: 1山
- ・さざえ: 1個
- ・あわび: 1個
- ・つぶ貝: 1山



申込
番号 3

お刺身14点盛
(14点盛/1舟) **6,900円** (税抜)
(税込7,452円)

- ・本まぐろ中とろ: 3山
- ・本まぐろ赤身: 3山
- ・ぶり: 2山
- ・真鯛: 1山
- ・サーモン: 1山
- ・いか: 1山
- ・ほたて: 1山
- ・赤貝: 1山
- ・甘えび: 1山



申込
番号 4

お刺身11点盛
(11点盛/1舟) **4,980円** (税抜)
(税込5,378円)

- ・本まぐろ中とろ: 2山
- ・本まぐろ赤身: 2山
- ・ぶり: 1山
- ・真鯛: 1山
- ・いか: 1山
- ・赤貝: 1山
- ・ほたて: 1山
- ・サーモン: 1山
- ・甘えび: 1山



申込
番号 5

お刺身7点盛
(7点盛/1舟) **3,300円** (税抜)
(税込3,564円)

- ・本まぐろ中とろ: 1山
- ・本まぐろ赤身: 2山
- ・真鯛: 1山
- ・サーモン: 1山
- ・ほたて: 1山
- ・甘えび: 1山



申込
番号 6

お刺身6点盛
(6点盛/
1舟) **2,100円** (税抜)
(税込2,268円)

- ・本まぐろ中とろ: 1山
- ・ぶり: 1山
- ・本まぐろ赤身: 1山
- ・サーモン: 1山
- ・真鯛: 1山
- ・甘海老: 1山



申込
番号 7

お刺身4点盛
(4点盛/
1舟) **1,300円** (税抜)
(税込1,404円)

- ・本まぐろ中とろ: 1山
- ・ぶり: 1山
- ・サーモン: 1山
- ・ほたて: 1山



申込
番号 8

お刺身3点盛
(3点盛/
1舟) **1,100円** (税抜)
(税込1,188円)

- ・本まぐろ中とろ: 1山
- ・ぶり: 1山
- ・甘えび: 1山

刺身

鮮度抜群な自慢の魚介類、
包丁の技が光る刺身の味わいに舌鼓。