

寿司にぎり < 大皿 >

定番のネタから高級ネタまで入った豪華な盛り合わせです。



大皿 3人前



大皿 4人前



大皿 5人前

緑(みどり)..... 10,000円
かんばち、まぐろ、自身、とろ、うなぎ、えび、サーモン、ほたて、うに、いくら。

二上(にじょう)..... 4,000円
かんばち、まぐろ、いか、うなぎ、えび、サーモン、たこ、たまご。

千代(ちよ)..... 12,000円
自身、とろ、いか、うなぎ、えび、サーモン、ほたて、うに。



大皿 5人前



大皿 5人前



大皿 5人前

杉(すぎ)..... 8,500円
かんばち、まぐろ、いか、うなぎ、えび、サーモン、たまご、いくら。

金剛(こんごう)..... 6,500円
かんばち、まぐろ、いか、うなぎ、えび、サーモン、たこ、たまご、上巻2本、鉄火1本。

葛城(かつらぎ)..... 5,500円
かんばち、まぐろ、いか、うなぎ、たまご、いなり、上巻2本。

寿司桶 < 一人前 >

南喜久の定番メニュー、にぎりちらし寿司です。寿司桶については基本的には使い捨て容器になります。



にぎり 1,000円
かんばち、まぐろ、いか、たまご、たこ、うなぎ、えび、サーモン。



中にぎり 1,700円
かんばち、まぐろ、いか、えび、たこ、うなぎ、サーモン、いくら。



上にぎり 2,400円
自身、まぐろ、いか、とり貝、うなぎ、えび、数の子、うに。



上盛合せ 1,700円
自身、まぐろ、うなぎ、えび、うに、鉄火巻き、山菜巻き。



ちらし寿司 1,000円
かんばち、まぐろ、いか、うなぎ、えび、錦糸卵、おぼろ。



上ちらし 1,700円
自身、まぐろ、いか、うなぎ、えび、うに、数の子、錦糸卵、おぼろ。



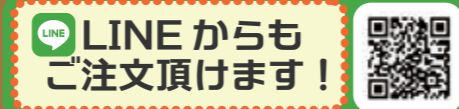
北海ちらし 1,800円
かに、サーモン、いくら、錦糸卵。

※表示価格はすべて税込み価格です。 ※内容は季節や仕入れの状況により若干変わります。 ※ご注文時にお支払い方法をご指示ください

ご予約は ☎ 0721-23-2288 [受付時間] 10:00~21:00

南喜久 富田林店

所在地：大阪府富田林市若松町西2丁目1726-6
予約期限：前日19:00まで 配達時間：11:00~19:00
定休日：月曜日 お支払方法：現金・お届け時クレジット決済



LINEからもご注文頂けます！



ホームページ nangiku.net/



豪華特典
天然焼き鯛 1kg

ご注文いただいたお客様全員に天然焼き鯛がついてくる！式段、参段、与段、に限ります。

南喜久 特製手づくり

おせち

特製手づくり

《保存版》

全48品以上

4人前~
変わり種与段重
35,000円

豪華特典付き

ご予約承り中



全45品以上

4人前~
新春参段重
30,000円

豪華特典付き

※中国産を一切使用していません。 ※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。若干変わります。

追加メニュー



天然焼き鯛 4,000円



揚げ物かご盛り 2人前 3種類 1,500円



お造り盛り合わせ 2人前 4種類 2,400円

2人前~
新春式段重
18,000円

豪華特典付き

全35品以上

新春壺段重
10,000円

※特典はありません。

近畿一円、宅配無料

[お届け日] 12月31日
お申し込みは12月25日まで

新年2日3日4日は宅配のみの営業、5日から通常営業

2023年奈良県 yuizen 売上ランキング お寿司部門第1位獲得



国産黒毛和牛A5すき焼きと蒸し鶏御膳(二段) 3,000円
厳選した上質の国産黒毛和牛をすき焼きに。しっとり柔らかく仕上げた蒸し鶏と一緒に楽しめください。



華 (はな) 3,000円
旬のにぎりを交えた10貫と季節の副菜を添えた少し贅沢なひと時をお楽しみください。



和牛ミスジステーキ弁当 2,700円
和牛ミスジステーキ、白飯、彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



和牛2種のにぎり 2,160円
和牛ミスジのにぎり、フィレのにぎり、彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



鯛とサーモン昆布締め二段弁当 2,160円
鯛とサーモン、2種の鮮を昆布締めに。彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



サーモン昆布締め二段弁当 2,160円
新鮮なサーモンを風味豊かな昆布締めに。彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



海鮮モザイクちらし二段弁当 2,160円
新鮮なネタを敷詰めたモザイク模様が華やかな豪華海鮮ちらし。味も見た目も満足できる南喜久自信の逸品です。



ズワイガニとサーモンのちらし寿司二段弁当 2,160円
ズワイガニとサーモンちらし、彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



極上鰻重(一段) 2,700円
鰻の蒲焼きと甘辛いタレがしみ込んだご飯を味わい、う巻でめる。熟練の技が光る逸品をお楽しみください。



馬肉手毬寿司とうなぎ棒寿司 2,160円
馬肉赤身とたたみがみ(部位)の手毬寿司とうなぎの棒寿司！



うなぎ棒寿司と彩いなり寿司二段弁当 2,160円
厚みのあるこだわりのうなぎと変わり稲荷寿司をメインに季節の副菜をお楽しみください。



うなぎの棒寿司と肉握りの華御膳 1,620円
うなぎ棒寿司と肉寿司の入った豪華御膳、彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



国産黒毛和牛のハラミと国産黒毛和牛A5のすき焼き御膳 2,700円
厳選した上質な国産黒毛和牛をすき焼きに。ハラミの濃厚な旨みと甘い脂のバランスもお楽しみください。



沖繩紅アグーの豚バラと肩ロース御膳 2,500円
希少価値の高い沖繩紅アグー肉を秘伝のタレで焼きました。やわらかく、旨みのある肉質をお楽しみください。



国産黒毛和牛A5の握りと国産黒毛和牛のハラミ(一段) 2,500円
厳選した上質な国産黒毛和牛の濃厚な旨みあるハラミの焼肉と口あたりなめらかな握りをお楽しみください。



国産黒毛和牛A5のすき焼き御膳(一段) 1,200円
国産黒毛和牛の味わい豊かなA5ランクの肉をすき焼きに。ご飯の上に大胆に乗せました。



出汁漬け和牛二段重 2,160円
こだわりの特選和牛を出汁漬けに。彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



自家製ローストポーク二段重 1,620円
ローストポーク、白米彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。



天むす弁当 1,620円
海老天ぶらおむすび、海老天ぶら巻、彩り華やかな季節の副菜と一緒に楽しめください。

※表示価格はすべて税込み価格です。
※副菜は季節や仕入れの状況により若干変わります。
※ご注文時にお支払い方法をご指示ください(現金かクレジットカード)。
※宅配は3,000円以上お買い上げに限りです。

組み合わせ変更自由の幕の内



幕の内 5,400円
焼き物、天ぷら、季節の煮物、和牛ミスジたたき、先付2種類、酢の物、山菜ちらし、4種類お造り、など



幕の内 4,320円
焼き物、天ぷら、季節の煮物、先付2種類、酢の物、山菜ちらし、3種類お造り、など



幕の内 3,240円
焼き物、天ぷら、季節の煮物、先付2種類、山菜ちらし、3種類お造りなど

※幕の内は全て、おかずのみやご飯を寿司、赤飯に変更(+500円)など、組み合わせや内容変更自由です。その他、気になることがございましたらお気軽にご相談ください。



オードブル 5,400円~

●内容 写真は海鮮オードブルで牡蠣、伊勢海老、カツオたたき、ウニ1枚、うなぎ1本のお造りが入るバージョンです。(1万円)
その他、パーティーセット家飲みセットもご用意しております。
内容についてはお気軽にご相談ください。



お造り盛り合わせ 3,240円~

●内容 マグロ、ウニ1枚、かんぱち、などまた甲殻盛り合わせもご用意しております。
内容についてはお気軽にご相談ください。
(写真のお造りは1万円)



お食い初め 祝い膳 5,000円

巻き寿司、その他

- きゅうり巻..... 250円
- しんこ巻..... 250円
- うめしそ巻..... 250円
- いかきゅう巻..... 350円
- えびマヨ巻..... 350円
- うなきゅう巻..... 400円
- サーモンマヨ巻..... 450円
- まぐろマヨ巻..... 450円
- てっか巻..... 400円
- あなきゅう巻..... 400円
- ねぎとろ巻..... 800円~
- とろてっか巻..... 1,080円~

- 上巻..... 600円
- 海鮮巻き..... 1,800円
- 横綱巻..... 2,500円

押し寿司

- ばってら..... 400円
- えび押し..... 500円
- あなご押し..... 500円
- うなぎ押し..... 700円

棒寿司

- まつまえ寿司 3,000円

太巻

- 山菜巻(名物) 500円

人気商品



うなぎ棒寿司(1本) 3,000円



サラダ巻(1本) 800円 極上巻(1本) 1,500円