



寿司と天婦羅

ささ金

2024.10.1 版

# お持ち帰りメニュー



## 伝。

当店は、化学調味料、保存料は使用しておりません。  
当店の油は、トランス脂肪酸0.3%以下の油のみを使用しております。

## 材。

米	広島産 あきろまん 100%
しゃり酢	白菊酢 / 三ツ判山吹赤酢 三温糖 / 天然塩焼き塩
寿司醤油	丸島純正醤油 / 利尻昆布 福来純熟成本みりん / 煮切り地酒
海苔	三國屋 三河産特上海苔
塩	イギリス産 マルドン塩

### 受取場所

持ち帰り専門 ささ金 (1F)  
安佐南区大町西1丁目4-31

### LINE予約



### 営業時間

11:30 ~ 19:00 月曜日定休  
(月曜日が祝日の場合火曜日)

### 最新メニュー



### TEL

082-962-0970

2F

寿司と天婦羅 ささ金

昼 11:30 ~ 14:00

夜 17:30 ~ 22:00

カウンター / 11席  
掘りごたつ・テーブル / 7部屋

1F

持ち帰り専門 ささ金

11:30 ~ 19:00

## 営業カレンダー



…店休日



…昼営業あり

印の無い日は夜営業のみ

10月		日	月	火	水	木	金	土
	29	30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1	2

### 宅配エリア

※其他地区でもお届けできる場合もあります、  
お電話にてお尋ねください!

平日 15時~20時 / 土日祝 15時~17時



ご注文は商品番号にてお願いいたします

※法事用のご注文も承ることが出来ます

行楽・祝い事に  
どうぞ!!

## にぎり盛り とうか

170



めばちまぐろ	いか
かんばち	サーモン
えび	旬のネタ
たまご	かにかま マヨコーン
白身	うなぎ

※仕入れにより変更あり

【40貫】 4,400円

行楽・祝い事に  
どうぞ!!

## にぎり盛り えびす

171



中とろ	白身
サーモン	かんばち
いくら	生うに
えび	穴子
本まぐろ	つぶ貝

※仕入れにより変更あり

【40貫】 6,720円

行楽・祝い事に  
どうぞ!!

## にぎり盛り 花まつり

172



中とろ	白身
サーモン	かんばち
いくら	生うに
えび	穴子
本まぐろ	つぶ貝
旬のネタ	サーモン ねぎとろ

※仕入れにより変更あり

【48貫】 7,920円

## 並八にぎり寿司

1



【8貫】 850円

## 並十にぎり寿司

2



【10貫】 1,100円

## 上八にぎり寿司

4



【8貫】 1,380円

## 上十にぎり寿司

5



【10貫】 1,680円

## 特上にぎり

7



大とろ	中とろ
真鯛	あわび
紅ずわいがに	数の子
生うに	大えび
穴子	とろサーモン

※仕入れにより変更あり

【10貫】(海苔巻物付) 2,400円

## 寿司折弁当

※作成  
要3時間

8



にぎり寿司と季節の天ぷら、  
旬のお料理を少しずつ盛り込みました

【8貫+海苔巻物】  
【天ぷら、その他料理】

2,100円

## 並 海鮮ばらちらし

19



毎週火は2割引!  
※15時までの注文限定

サーモン	とびっこ
ねぎとろ	貝柱
小えび	たまご

旬ネタ満載の人気の逸品

780円

## 上 海鮮ばらちらし

20



当店一番人気のちらし寿司!

中とろ	本まぐろ
いくら	サーモン
えび	貝柱
たまご	

1,380円

※商品の内容、ネタは撮影当時です。仕入れにより異なりますので、必ずお問い合わせください。

行楽・祝い事に  
どうぞ!!

## オードブル

※作成  
要3時間

150



海老天	天ぷら盛合せ
海老チリ	ローストビーフ
海鮮サラダ	玉子焼き
唐揚げ	貝
枝豆	など

※日により内容の変更あり  
4,800円

集まり事やパーティーに最適!

行楽・祝い事に  
どうぞ!!

## パーティー天ぷら盛合せ

※作成  
要3時間

100



海老天	れんこん天
アジフライ	野菜かき揚げ
大げそ一本天	さつまいも天
とり天	コーンかき揚げ
きす天	など

【9種 4~5人前】  
4,800円

当店人気の天ぷらだけを盛り合わせて、  
専用塩、天つゆなど、色々な味で楽しんでいただけます

NEW

## 本まぐろぐつつり箱

90



豊洲市場直送の  
本まぐろのトロ、大トロ、赤身、  
ねぎとろ寿司の盛合せ

【6貫+中巻2本】 2,900円

## 金の鯖寿司

15



鯛の出汁で炊いた  
うま味たっぷりのシャリと  
卵焼き入りで仕上げます

【太巻10貫】 1,800円

## 海鮮ささ金巻

11



5種の刺身を濃厚 ごま醬油で  
さっと漬けた具沢山の寿司

【太巻8貫】 1,200円

## ヒレカツ巻

91



やわらかく低温で揚げた  
ヒレカツをお寿司に

【太巻8貫】 1,100円

## 照り焼きチキン巻

92



熟成鶏を自家製のタレで  
香ばしく焼き上げた逸品

【太巻8貫】 870円

## 牛カルビ巻

93



黒毛和牛カルビを  
熟成たれでさっと焼き上げた逸品

【太巻8貫】 1,280円

## 巻き寿司

13



昔ながらの  
伝統的な田舎巻寿司

【太巻8貫】 870円

## いなり(卵焼き入り)

18



椎茸刻み、胡麻、卵焼きを  
混ぜ込んだ特製いなり

【4貫】 480円

## 天ぷら盛合せ

101



海老天	れんこん天
とり天	きす天
さつまいも天	野菜かき揚げ

【6種】 780円

## 一品料理

日替り料理はお電話にて

200 刺身盛合せ5種 (3~4人前)	3,300円	206 数の子つまみ	780円
201 ばい貝うま煮	550円	207 あん肝白身ぼん酢	800円
202 鯛のあら炊き	900円	208 茶碗蒸し	550円
203 牡蠣フライ (3ヶ)	600円	209 生たこぶつ切り	800円
204 鶏のから揚げ	600円	210 手羽先から揚げ	660円
205 肉じゃがコロッセ (2ヶ)	580円	211 フライドポテト	370円

※作成  
要1時間

以下税込

## 単品にぎり(2貫)

21 とびっこ 180円	31 いか 260円	41 utorosawmon 390円	58 生たこ 420円
23 納豆 180円	25 生いかげそ 310円	42 かんぱち (冬季:ぶり) 420円	50 ぶりとり 480円
24 たまご 180円	33 サーモン 320円	43 ほたて 420円	52 数の子 480円
57 白菜漬け 180円	34 えび 360円	44 めさば 420円	51 中とろ 480円
60 なす漬け 180円	35 煮穴子 360円	45 真鯛 420円	53 大とろ 620円
26 かにかま マヨコーン 240円	36 つぶ貝 360円	46 あじ 420円	54 生あわび 620円
27 めばちまぐろ 240円	38 あん肝 360円	47 いくら 420円	59 のどぐろ炙り 680円
29 ねぎとろ 260円	39 うなぎ 360円	48 生海老 420円	55 生うに (北海道産) 800円
30 サーモン ねぎとろ 260円	40 本まぐろ 390円	49 紅ずわいがに 420円	

## 名物 大ネタにぎり寿司(2貫) 通常ネタを2枚重ねでにぎります!

130 サーモン 550円	135 ほたて 730円	139 あじ 730円	143 生うに (北海道産) 1410円
131 つぶ貝 620円	136 かんぱち 730円	140 生海老 730円	
133 本まぐろ 680円	137 いくら 730円	141 中とろ 840円	
134 utorosawmon 680円	138 真鯛 730円	142 大とろ 1080円	

## 中巻き寿司(4切れ)

70 しんこ巻 290円	75 かんぴょう巻 300円	82 サーモン巻 390円	88 とろ鉄火巻 650円
71 梅しそ巻 290円	76 かにかま マヨコーン巻 330円	83 穴きゅう巻 390円	89 とろたく巻 650円
72 かつぱ巻 290円	77 エビマヨ巻 330円	84 うなぎきゅう巻 445円	
73 玉子マヨ巻 290円	78 鉄火巻 390円	85 いかしそ巻 445円	
74 納豆巻 300円	79 ねぎとろ巻 390円	87 いくら巻 490円	

## 天ぷら / 揚物

102 海老天 (2尾) 340円	107 かぼちゃ天 (2ヶ) 280円	112 きす天 (2ヶ) 300円	117 アボガド天 (2ヶ) 300円
103 とり天 190円	108 舞茸天 (2ヶ) 300円	113 アジフライ 180円	118 しいたけ天 (2ヶ) 300円
104 れんこん天 (2ヶ) 300円	109 大げそ一本天 180円	114 半熟卵天 160円	119 アスパラ天 (2本) 300円
105 なす天 (2ヶ) 280円	110 コーン かき揚げ (4ヶ) 240円	115 紅しょうが天 180円	120 ごぼう天 (2ヶ) 280円
106 さつまいも天 (2ヶ) 280円	111 野菜かき揚げ 190円	116 白ねぎ天 180円	