



寿司と天婦羅

ささ金

2025.12.1 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 / ミツ判山吹赤酢
	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

営業時間

11:30 ~ 19:00 月曜日定休

TEL

082-962-0970

LINE予約



最新メニュー



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

2025
12月

日	月	火	水	木	金	土
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	3

2026
1月

日	月	火	水	木	金	土
				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

12/31 テイクアウトのみ 11:30 ~ 18:00

12/30・31のテイクアウトご予約は12/26まで

Wolt

お店でもお家でも
変わらない、を。



Woltにて
店頭価格で受付中

単品にぎり(1貫)

以下税込

②③ 納豆 90円	③⑧ あん肝 180円	④⑩ 本まぐろ 260円	⑤⑥ 本ずわい蟹 370円
⑥⑩ なす漬け 90円	③⑤ 煮穴子 190円	④① とろサーモン 260円	⑥① 天然大生えび 370円
⑦① とびっこ 110円	③⑨ うなぎ 190円	④② かんばち 260円 (冬季:ぶり)	④③ ほたて 380円
⑦④ たまご 110円	③④ えび 200円	⑤② 数の子 280円	⑤④ 生あわび 500円
⑦⑤ 生いかげそ 150円	④④ べさば 210円	⑤⑩ ぶりとろ 290円	⑤⑨ のどぐろ炙り 800円
⑦⑨ ねぎとろ 150円	④⑦ いくら 210円	⑤① 中とろ 310円	⑤⑤ 生うに 1,000円
⑦① いか 170円	③③ サーモン 220円	④⑤ 白寿真鯛 340円	
⑦⑥ つぶ貝 180円	⑤⑧ 生たこ 230円	⑤③ 大とろ 370円	

名物 大ネタにぎり寿司(1貫)

通常ネタを2枚重ねでにぎります!

①③① つぶ貝 310円	①③⑥ かんばち (冬季:ぶり) 480円	①③⑧ 白寿真鯛 600円
①③⑦ いくら 360円	①③③ 本まぐろ 500円	①④② 大とろ 700円
①③⑩ サーモン 400円	①④① 中とろ 580円	①④③ 生うに 2,000円
①③④ とろサーモン 480円		

中巻き寿司(4切れ)

⑦③ 納豆巻 380円	⑦① 梅しそ巻 440円	⑧② サーモン巻 640円	⑧⑨ とろたく巻 860円
⑦⑤ かんぴょう巻 380円	⑦⑦ エビマヨ巻 480円	⑧④ うなぎゅう巻 640円	
⑦⑩ しんこ巻 400円	⑦⑨ ねぎとろ巻 520円	⑦⑧ 本まぐろ鉄火巻 680円	
⑦② かつば巻 400円	⑧③ 穴きゅう巻 580円	⑧⑦ いくら巻 680円	
⑦④ 玉子マヨ巻 400円	⑧⑤ いかしそ巻 580円	⑧⑧ とろ鉄火巻 820円	

天ぷら / 揚げ物(1個)

⑩② 海老天 220円	⑩⑧ 舞茸天 220円	⑩③ アジフライ 220円
⑩③ とり天 190円	⑩⑨ 大げそ一本天 280円	⑩④ 半熟卵天 200円
⑩④ れんこん天 180円	⑩⑩ コーン かき揚げ (4ヶ) 240円	⑩⑧ しいたけ天 180円
⑩⑤ なす天 200円	⑩⑪ 野菜かき揚げ 220円	⑩⑨ アスパラ天 200円
⑩⑥ さつまいも天 180円	⑩⑫ きす天 220円	⑩⑫ カマンベールチーズ天 (はちみつ添え) 430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



※季節により内容の変更あり

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

5,000 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



※季節により内容の変更あり

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】
5,000 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

並 海鮮ばらちらし



当店一番人気のちらし寿司!

サーモン	とびっこ
ねぎとろ	貝柱
えび	たまご

1,100 円

上 海鮮ばらちらし

20



旬ネタ満載の人気の逸品

中とろ	本まぐろ
いくら	サーモン
えび	貝柱
たまご	

1,580 円

寿司折弁当

※作成
要3時間

8



【8貫+海苔巻物】
【天ぷら、その他料理】
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 3,180 円

海鮮ささ金巻



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】 1,800 円

巻き寿司

13



昔ながらの
伝統的な田舎巻寿司

【太巻8貫】 1,100 円

ヒレカツ巻

92



やわらかく低温で揚げた
ヒレカツをお寿司に

【太巻8貫】 1,200 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

金の鯖寿司

※作成
要3時間

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】 2,400 円

天ぷら盛合せ

101



※季節により内容の変更あり

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】 980 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人前)

3,300 円

201 ばい貝うま煮

760 円

202 鯛のあら炊き

900 円

203 牡蠣フライ (3ヶ)

660 円

204 鶏のから揚げ

600 円

206 数の子つまみ

780 円

207 あん肝白身ぽん酢

800 円

208 茶碗蒸し

550 円

209 生たこぶつ切り

880 円

211 フライドポテト

370 円

※作成
要1時間

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できます

行楽・祝い事に
どうぞ!!

にぎり盛り とうか

170



本まぐろ	いか
サーモン	旬のネタ
たまご	海老
なす漬け	とびっこ
つぶ貝	うなぎ

※仕入れにより変更あり

【40貫 ネタ10種】5,920円

【50貫 ネタ10種】7,400円

行楽・祝い事に
どうぞ!!

にぎり盛り えびす

171



中とろ	白寿真鯛
サーモン	旬のネタ
煮穴子	いくら
つぶ貝	海老
かんばち	生たこ

※仕入れにより変更あり

【40貫 ネタ10種】7,920円

【50貫 ネタ10種】9,900円

行楽・祝い事に
どうぞ!!

にぎり盛り 花まつり

172



大とろ	白寿真鯛
とろサーモン	帆立
本ずわい蟹	数の子
天然大生えび	煮穴子
中とろ	生うに

※仕入れにより変更あり

【50貫 ネタ10種】15,900円

並八にぎり寿司

1



【8貫】 1,180円

並十にぎり寿司

2



【10貫】 1,480円

上八にぎり寿司

4



【8貫】 1,680円

上十にぎり寿司

5



【10貫】 1,980円

特上にぎり

7



大とろ	白寿真鯛
とろサーモン	帆立
本ずわい蟹	数の子
天然大生えび	煮穴子
中とろ	生うに

※仕入れにより変更あり

【10貫 ネタ10種】 3,180円

本まぐろぐつつり箱

90



豊洲市場直送の
本まぐろのとろ、大とろ、赤身、
ねぎとろ寿司の盛合せ

【6貫+巻物】 3,180円

平日限定
お得重

ねぎとろ重

300



大盛り
+150円
(100g)

※酢飯の量
軽め(200g)
980円

いくらサーモン中落ち重

301



大盛り
+150円
(100g)

※酢飯の量
軽め(200g)
980円

平日11時30分~14時限定

トッピング (税込み)

いくら	400円
とびっこ	200円
焦がしクリームチーズ	200円
刻みしんこ	150円
追い海苔	150円
鮭マヨ	150円
焦がしマヨ	100円
温玉	100円