



寿司と天婦羅

ささ金

2025.6.1 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

9月

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 31 | 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 | 1  | 2  | 3  | 4  |

### 宅配エリア

※其他地区でもお届けできる場合があります、  
お電話にてお尋ねください！

平日 12時~20時 / 土日祝 15時~17時



## 単品にぎり(1貫)

以下税込

|               |              |                         |                |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------|
| 23 納豆 90円     | 38 あん肝 180円  | 40 本まぐろ 260円            | 56 本ずわい蟹 370円  |
| 60 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 |
| 57 白菜漬け 100円  | 39 うなぎ 190円  | 42 かんぱち 260円<br>(冬季:ぶり) | 43 ほたて 380円    |
| 21 とびっこ 110円  | 34 えび 200円   | 52 数の子 280円             | 54 生あわび 500円   |
| 24 たまご 110円   | 44 めさば 210円  | 50 ぶりとろ 290円            | 55 生うに 500円    |
| 25 生いかげそ 150円 | 46 あじ 210円   | 51 中とろ 310円             |                |
| 29 ねぎとろ 150円  | 47 いくら 210円  | 45 白寿真鯛 340円            |                |
| 31 いか 170円    | 33 サーモン 220円 | 59 のどぐろ炙り 340円          |                |
| 36 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  | 134 とろサーモン 480円       | 138 白寿真鯛 600円  |
| 137 いくら 360円  | 136 かんぱち (冬季:ぶり) 480円 | 142 大とろ 700円   |
| 139 あじ 380円   | 133 本まぐろ 500円         | 143 生うに 1,000円 |
| 130 サーモン 400円 | 141 中とろ 580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  |               |
| 70 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 かっぱ巻 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              | 113 アジフライ 220円                  |
| 103 とり天 190円    | 109 大げそ一本天 280円           | 114 半熟卵天 200円                   |
| 104 れんこん天 180円  | 110 コーン<br>かき揚げ (4ヶ) 240円 | 118 しいたけ天 180円                  |
| 105 なす天 200円    | 111 野菜かき揚げ 220円           | 119 アスパラ天 200円                  |
| 106 さつまいも天 180円 | 112 きす天 220円              | 121 カマンベールチーズ天<br>(はちみつ添え) 430円 |

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  | 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 |
| 魚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 |
| 魚がしまヨ      | 100円 |
| 温玉         | 100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



※季節により内容の変更あり

|       |        |
|-------|--------|
| 海老天   | 天ぷら盛合せ |
| 海老ナリ  | 鳴ロース   |
| 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

## ⑧ 海鮮ばらちらし

19



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 |      |

1,100 円

## ① 海鮮ばらちらし

20



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  |

1,580 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

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】 1,800 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

## 金の鰯寿司

※作成  
要3時間

15



鰯の出汁で炊いた  
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 (3~4 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

210 手羽先から揚げ

660 円

211 フライドポテト

370 円

※作成  
要1時間