

寿司草子

にぎり (一貫)		大あなご	
うに	700円(税込)	大あなご	1,000円(税込)
とろろ	650円(税込)	巻寿司 (一貫)	
ずわいがに	380円(税込)	海鮮巻	1,700円(税込)
剣先いか	360円(税込)	上巻	1,150円(税込)
あなご	300円(税込)	伊達巻 (6切れ)	800円(税込)
はたて貝柱	300円(税込)	細巻 (一貫)	
うなぎ	280円(税込)	とろ鉄火	1,180円(税込)
いなり	260円(税込)	ネギトロ	1,180円(税込)
サーモン	280円(税込)	フレッシュサダ巻	650円(税込)
サマダ	280円(税込)	鉄火	580円(税込)
はまち	260円(税込)	いか胡	540円(税込)
鮫甲いか	240円(税込)	うな胡	600円(税込)
鯛	240円(税込)	穴子胡	500円(税込)
大えび	220円(税込)		
大たまご	150円(税込)		
サラダ軍艦	150円(税込)		
納豆軍艦	150円(税込)		

一品草子

汁物		焼き物	
茶碗蒸し	550円(税込)	うなぎの蒲焼	1,700円(税込)
赤だし	350円(税込)	季節の焼き魚(ワッパ)	1,100円(税込)
はものお吸物	350円(税込)	その他	
		はもの湯引き	1,500円(税込)
		自家製豚の角煮	900円(税込)
		かにクリームコロッケ(2個)	800円(税込)
		富士レタスの海鮮サラダ	800円(税込)
		富士レタスのサラダ	500円(税込)
		サーモンたたき	900円(税込)
		炊き合わせ	800円(税込)
		季節のフルーツ(ブロンズレタス・スイカ)	900円(税込)
		出し巻き(7巻)	750円(税込)
		飯(1合)	600円(税込)
		飯	250円(税込)

40 YEARS ANNIVERSARY 甚八 ZINPACHI

創業40年、長きにわたりご愛顧いただき、誠にありがとうございます。これからも皆様に愛される味をお届けできるよう、精進いたします。

厳選した旬の素材を仕入れ、旨味が極みたつ旬彩盛りが完成です!

夏の旬彩盛り

旬彩3種入り

鮎の昆布締め 350円(税込)

甘海老 350円(税込)

鮎 350円(税込)

夏の旬彩盛り

三人前	5,850円(税込)
四人前	7,800円(税込)
五人前	9,750円(税込)

もう一品

いかがですか

富士レタス使用

からあげ君

1人前用 650円(税込)

3人前用 [直径21cm] 1,950円(税込)

5人前用 [直径30cm] 3,250円(税込)

※写真は3人前用

茶碗蒸し 550円(税込)

はものお吸物 350円(税込)

海鮮サラダ 800円(税込)

サラダ 500円(税込)

祝い膳 大切なあなたへ、自宅で一生に一度のお祝い。

新しい記念日に。

お食い初め

赤ちゃんの成長を祝い、無事に育つことを祈る。お食い初めを祝う一品ずつ順番に、赤ちゃんに食べさせる。真似をし、そのあと丈夫な歯が生えることを願って「歯固めの儀式」を行います。

歯固めの儀式

「歯固めの石」に蓋を軽くあけてから、「石のように丈夫な歯が生えますように」と願いを込めて、そのお箸を赤ちゃんの歯ぐきにやさしくあてます。

赤飯折詰

1,700円(税込)

焼鯛(真鯛)

4,500円(税込) 約30cm

7,000円(税込) 約45cm

一升もち

5,400円(税込)

配達可能エリア

八尾店新オープンエリアが広がりました

配達料無料

電話注文受付 9:00~19:00

0570-055-117

050-3816-8234

甚八は注文からお届けまで 自社運営

注文

自社コールセンター

電話・ネットOK!

調理

職人が調理

経験豊富な職人の手作りなのでご注文60分前でも細かな対応可能

お届け

配達料無料

現金QR決済

クレジットOK

最新の情報を配信中

Instagram: @zinpachi-nara

Facebook: zinpachi

LINE: @zinpachi

配達可能時間 10:00~19:30

配達日当日のご注文は

午前の部 10:00~13:30 (L.O.13:00)

午後の部 16:30~19:30 (L.O.19:00)

八尾店オープンにつき

スタッフ募集中

MIRAITOLINK

おいしいを世界へ!

ヘルスフードカウンセラーがおすすめする

甚八の献立

夏の時期は暑さのために夏バテを経験される方が多く、食後不眠やだるさなどを引き起こし、とても辛い状況となります。

今夏の献立は、夏バテに効果的な食材を使用しております。万全の対策で夏を乗り切りましょう!

豚肉、鶏ささみ、赤こんにゃく、大豆、大根、ししとう、おくら、夏野菜

お盆期間の営業のお知らせ

8/13(火)~15(木)は完全予約制

各日 前日までにご予約をお願いします

お盆期間 ご注文不可

甚八のこだわり

真心こめたおもてなしを 四季を通じて厳選素材と職人技が魅せる郷土の優しい味わいを

食材選定

海産物はもちろん、野菜にも力を入れています。最近より栄養価が高い、商品価格を心掛けています。

新調理技術

食材が持つ旨味を50%削減し、高品質な水分抽出を防ぐため、食品添加物も使用していません。

米

お米は、酢がしっかりと浸透するよう大切に、ほどよい固さを出すため、熟成させたお米を使用しています。

出汁

うま味成分たっぷりの北海道産の昆布と、上品な旨味を抽出するために高品質な昆布を使用しています。

醤油

大粒の大豆をじっくりと煮出し、上品な旨味と甘みをつけ、昆布の出汁と合わせて、深い味わいを実現しています。

アレルギー情報
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば くるみ
※アレルギーのある食材は、アレルギー表示の食材に付随して記載されています。

季節限定 松花堂

前日要予約
※松花堂は完全予約制となります。ご予約は前日までにお願ひ致します。

あったかい ごはん付き

ロ-① なでしこ 3,600円(税込) 24×24cm

ロ-② つきみそう 4,500円(税込) 25×36cm

ロ-③ ゆり 5,200円(税込) 24×48cm

ロ-④ ききょう 6,000円(税込) 36×36cm

夏のおすすめ
自家製 豚の角煮
はもの湯引き
自家製和ごま入り 寒天ゼリー(マンゴーソース)

幕の内

・バック入りの場合、吸物はつきません。

季節限定

B-④ 紫檀 したん 2,600円(税込) 24×30cm

B-③ 琥珀 こはく 3,000円(税込) 24×30cm

B-⑤ 京藤 きょうよじ 3,100円(税込) 24×30cm

B-⑥ 翡翠 ひすい 2,050円(税込) 24×24cm

B-② 花明葱 はなもえぎ 1,850円(税込) 24×24cm

B-① 新商品 瑠璃 ろり 1,220円(税込) 12×36cm

B-⑦ 真夏の果実 まなつのかじつ 1,950円(税込) 24×24cm

B-⑧ 夏の思い出 なつのおもいで 1,500円(税込) 12×36cm

会席料理 7,800円(税込)~
豪華・豪華 どちらでも対応いたします
2日前要予約

折詰会席

・回収不要のバックでお届けします。・風呂敷をご利用の際はご注文時にお伝え下さい。

松花堂・幕の内・折詰会席
白ご飯を +750円でお寿司に +350円でお赤飯に変更できます。
お寿司に変更 高層の変更例
お赤飯に変更 菜種の変更例

K-① 百合 ゆり 35×44cm 7,000円(税込)

K-② 羽衣 はごろも 31×38cm 6,000円(税込)

K-③ 牡丹ぼたん 31×38cm 4,600円(税込)

K-④ 菖蒲 あやめ 28×30cm 3,800円(税込)

あなご重
B-⑩ あなご重 1,700円(税込)

あな重
B-⑫ うな重 [2枚] 1,600円(税込)
[5枚] 1,950円(税込)

お子様御膳
B-⑪ お子様御膳 1,150円(税込)

お子様弁当
B-⑬ お子様弁当 1,150円(税込)

低アレルギー お子様弁当 1,150円(税込)

花 うらら

Z-⑤ 5人様用 9,000円(税込)

Z-④ 4人様用 7,200円(税込)

Z-③ 3人様用 5,400円(税込)

当店 売れ筋

※写真は5人様用です。

月のさやけき

F-⑤ 5人様用 8,000円(税込)

F-④ 4人様用 6,400円(税込)

F-③ 3人様用 4,800円(税込)

ヘルシーさが おすすめ

※写真は5人様用です。

夢 うつつ

生うに入

L-⑤ 5人様用 11,500円(税込)

L-④ 4人様用 9,200円(税込)

L-③ 3人様用 6,900円(税込)

ちょっと 贅沢に...

※写真は5人様用です。

星 づきよ

トロ・生うに・剣先いか入

P-⑤ 5人様用 16,500円(税込)

P-④ 4人様用 13,200円(税込)

P-③ 3人様用 9,900円(税込)

ハレの日に おすすめ

※写真は5人様用です。

おすすめ寿司一人前

回収不要のバックでもお届けできます。

トロ・生うに すわい(ボイル) 剣先いか入

H-① 極上にぎり 3,400円(税込)

H-② トロ・生うに 3,100円(税込)

H-③ 特選にぎり 2,100円(税込)

H-④ 上にぎり 1,800円(税込)

H-⑤ 上盛合せ 1,800円(税込)

H-⑥ にぎり 1,380円(税込)

H-⑦ 盛合せ 1,220円(税込)

H-⑧ 上ちらし 1,950円(税込)

H-⑨ ちらし 1,350円(税込)

H-⑩ まぐろ盛り 1,930円(税込)

H-⑪ 上巻 1,150円(税込)

満腹セット

お得な1.5人前

M-② 満腹上にぎり 2,600円(税込)

M-③ 満腹上盛合せ 2,300円(税込)

M-④ 満腹にぎり 1,900円(税込)

M-⑤ 満腹盛合せ 1,700円(税込)

期間限定

量より質をお求めの方へおすすめ!
女性や高齢の方の集りの場にも最適!

S-① サーモン・親子盛り 1,940円(税込)

S-② 小さな上にぎり 1,950円(税込)

S-③ すこやか盛り 850円(税込)

オードブル

からあげ君 650円(税込)

オードブル「花鳥」(揚げ物中心) 4,800円(税込)

オードブル「風月」(煮物中心) 5,400円(税込)

オードブル 揚げ物盛合せ 4,200円(税込)

オードブル おにぎりオードブルセット 4,200円(税込)

※アレルギーのある食材は、アレルギー表示の食材に付随して記載されています。