



静岡にぎり
四季のにぎり
駿河の華

静岡県の海でとれる
海の幸・美味しい魚、
県産食材をふんだんに使い、
店伝統の味と熟練の技術を持つ
寿司職人がお作りする、
日本に誇る「旨いもん」。

静岡

旨いもんあり

静岡ちらしは、
地産地消
ご当地グルメ!

マグロなど人気のタネ
(生、ツケ、炙り問わず)
桜海老や地物魚貝類
(白身、イカ、タコ、貝)など
〆物(地物のあじ、鯖、小肌など)
お茶(粉末、抹茶等)など地野菜
山葵(県産山葵加工品も含む)

静岡にぎり



静岡ちらし



舞阪港

福田港

御前崎港

焼津港

用宗港

清水港

由比港

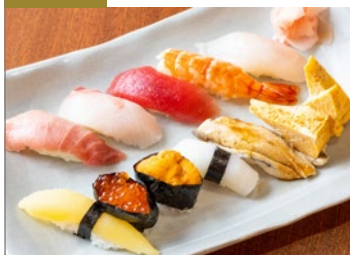
沼津港

伊東港



伊東市
01

さがみ寿司



静岡にぎり

3,000円

 通年提供 前日まで
 限定15食

伊東港で水揚げされた地魚を中心に旬のネタを厳選しご提供!

 住 伊東市岡広町1-3 営 17:00~24:00
 ☎ 0557-37-3395 休 水曜日


静岡ちらし

2,000円

 通年提供 前日まで
 限定15食

戦後から代々続く寿司屋の三代目が心をこめて作った伊東の味をお楽しみください!

三島市
02

藤すし

[お店のホームページ](#)


にぎりセット(お椀付)

3,850円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

地魚を中心に毎日届く選び抜かれた新鮮で旬な食材を是非ご堪能下さい。

 住 三島市広小路町1-20 営 16:30~22:00
 ☎ 055-971-4649 休 日曜日


特上ちらし

3,850円

通年提供 予約不要

地魚を中心に毎日届く選び抜かれた新鮮で旬な食材を是非ご堪能下さい。

三島市
03

あめや鮓



三島コース(お椀、茶碗蒸付)

4,950円

通年提供 予約不要

その時々旬のネタをお客様をお迎え致します。サラダ、茶碗蒸し、手巻き1本付です。

 住 三島市大宮町1-1-21 営 11:00~14:00、16:00~20:00
 ☎ 055-975-1152 休 水曜日


松ちらし(お椀付)

2,970円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

先代からのあめやのちらし鮓をぜひご賞味下さい。

駿東郡長泉町
04

喜作寿司



特上にぎり

2,620円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

ネタに自信あり、羽田沖煮穴子、上物インドマグロ、大トロ、中トロは絶品です。

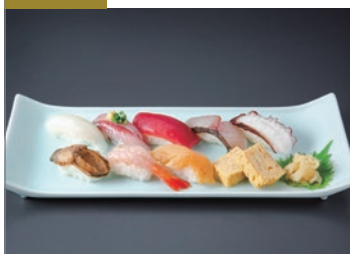
 住 駿東郡長泉町下土狩442-9 営 平日昼11:00~14:00、夜16:00~22:00/
 ☎ 055-986-2688 休 木曜日 土日祝11:00~22:00


特上ちらし

2,620円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要
沼津市
05

双葉寿司



おまかせ地魚入り握り(お椀付)

2,970円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

駿河湾で揚がった地魚を中心とした握りセット。

 住 沼津市千本港町121-8 営 平日昼11:00~14:00、夜16:30~20:00/
 ☎ 055-962-0885 休 毎週火曜日と 月1回水曜日(不定) 土日祝11:00~20:00


海鮮双葉ちらし(お椀付)

2,530円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

駿河湾で揚がった地魚を中心とした日替わり海鮮丼。

富士市
06

魚民 雅粹庵

[お店のホームページ](#)


富士「味」御膳

3,300円

通年提供 予約不要

地の魚を中心のにぎり地元田子の浦港で朝とれた生しらすやサクラエビの真丈揚げのついた豪華なお膳です。

 住 富士市今泉1-8-38 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
 ☎ 0545-52-4105 休 月曜日


特上ちらし

2,970円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

トロやいくらなどとともにアジやしらす、鯛などの地の魚も入れた豪華な海鮮ちらしです。

アイコンの見方

通年提供

 収穫時期等で、提供期間
 が変わる場合があります。

TAKE OUT

 静岡にぎり・静岡ちらしを
 ご自宅、お土産にもどうぞ。

事前予約の有無

 ご来店前にお店
 にご連絡ください。

1日限定●食

 旬な食材を使用しているため、数に限りがある
 お店も。電話での確認がおすすめ。

静岡市 **07** **鮫処やましち** [お店のホームページ](#)




静岡にぎり **3,000円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(5名-前日要予約)

特産の桜えび、生しらすもお楽しみいただける人気の“静岡にぎり”。

静岡ちらし **3,000円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(5名-前日要予約)

きらっとひかる!ふじのくにの自慢の逸品をのせて!

住 静岡市清水区蒲原町3-3-10 営 11:00~20:00
☎ 054-388-2339 休 火曜日

静岡市 **08** **穴子の魚竹寿し** [お店のホームページ](#)




江戸前にぎり **4,400円** 通年提供 TAKE OUT 3日前まで

清水で古典的江戸前鮫を堪能いただける10貫チャンチキです。

吹き寄せちらし **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 3日前まで

貝を酒の肴として食し、後にシャリをご飯として食します。

住 静岡市清水区草薙122 営 平日昼11:00~13:30、夜17:00~21:00 / 休 火曜日・水曜日
☎ 054-345-8268 土日祝昼11:00~13:30、夜17:00~20:00

静岡市 **09** **袖師 寿し鐵** [お店のホームページ](#)




静岡にぎり **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

本日入荷の最高のネタを揃えた10貫です。

静岡ちらし **1,760円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

地元で獲れた魚・野菜を18種類ちりばめたばちらしです。

住 静岡市清水区袖師517-1 営 平日土昼11:30~13:30、夜17:00~22:00 / 休 水曜日と
☎ 054-365-5233 日祝昼11:30~13:30、夜17:00~21:00 第4木曜日

静岡市 **10** **入船鮫ドリームプラザ** [お店のホームページ](#)




静岡にぎり **3,500円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸駿河湾でとれる美味しい魚。県内材を使いお店伝統の味。

静岡ちらし **2,000円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

住 静岡市清水区入船町13-15 営 11:00~20:30
☎ 054-395-8551 休 水曜日

静岡市 **11** **鮫川澄** [お店のホームページ](#)




家康 **5,300円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸駿河湾でとれる美味しい魚。県内材を使いお店伝統の味。

海鮮丼 **2,700円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

住 静岡市清水区入船町13-15 営 11:00~20:30
☎ 054-340-9718 休 木曜日

静岡市 **12** **寿司国小野田**




特上にぎり **3,600円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

新鮮な海の恵みを御提供いたします。

上チラス **1,800円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

新鮮な海の恵みを御提供いたします。

住 静岡市駿河区用宗1-28-9 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
☎ 054-260-5550 休 水曜日

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2022年11月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

静岡市 13 **入船鮨 南店** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり 3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡ちらし 1,650円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市駿河区南町6-6 営 昼11:00~14:00、夜17:00~22:00
☎ 054-282-1158 休 日曜日

静岡市 14 **入船鮨 登呂店** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり 3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡ちらし 1,650円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市駿河区有東2-3-29 営 昼11:00~14:00、夜17:00~22:00
☎ 054-284-5151 休 月曜日(祝日は営業)

静岡市 15 **入船鮨 両替町店** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり 3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡ちらし 1,650円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市葵区両替町2-7-10 営 平日土祝昼11:00~14:00、夜17:00~25:30 / 休 12月31日、
☎ 054-254-1158 日昼11:00~14:00、夜17:00~22:00 1月1日

静岡市 16 **入船鮨 葵タワー店** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり 3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡ちらし 1,650円 通年提供 TAKE OUT 予約不要(団体は2日前要予約)

静岡県の海の幸。駿河湾でとれる美味しい魚。県内産の食材を使用し、お店伝統の味を存分に楽しめます。

住 静岡市葵区紺屋町17-1葵タワー地下1F 営 平日昼11:00~14:00、夜17:00~22:00 / 休 12月31日、
☎ 054-251-9178 土日祝11:00~14:00 1月1日

静岡市 17 **寿し幸 実宇栄**



静岡にぎり 3,850円 通年提供 TAKE OUT 10名以上の場合前日まで

静岡ちらし 2,200円 通年提供 TAKE OUT 10名以上の場合前日まで

駿河湾で水揚げされた新鮮なネタを中心にした親方厳選の10貫。

高級海鮮食材もちりばめたボリューム満点のちらし寿司です。

住 静岡市葵区紺屋町13-6 営 平日昼11:30~13:30、夜17:30~22:00 休 日曜日・祝日
☎ 054-221-3888 土17:30~23:00

静岡市 18 **実宇栄はなれ 鮨福 幸司**



静岡にぎり 3,850円 通年提供 TAKE OUT 10名以上の場合前日まで

静岡ちらし 2,200円 通年提供 TAKE OUT 10名以上の場合前日まで

駿河湾で水揚げされた新鮮なネタを中心にした親方厳選の10貫。

高級海鮮食材もちりばめたボリューム満点のちらし寿司です。

住 静岡市葵区紺屋町9-1 CROSS NINE 9F 営 平日土17:30~翌2:00 / 日17:30~23:00
☎ 054-252-5100 休 月曜日

アイコンの見方 **通年提供** 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 **TAKE OUT** 静岡にぎり・静岡ちらしを自宅へ、お土産にもどうぞ。 **事前予約の有無** ご来店前にお店にご連絡ください。 **1日限定●食** 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

*パンフレットに記載の価格は、全て2022年11月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

静岡市 19 **末広寿し本店** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり

5,000円 通年提供 3日前まで

地魚をメインににぎります。



静岡ちらし

3,000円 通年提供 3日前まで 限定10食

シラス、サクラエビ入荷あればちりばめた丼。

住 静岡市葵区鷹匠3-3-13 営 屋11:00~14:00、夜17:00~22:00
 ☎ 054-245-0558 休 水曜日

静岡市 20 **千代田吉野鮓** [お店のホームページ](#)



特上ずし

3,080円 通年提供 3日前まで TAKE OUT

静岡で中央卸売市場に一番近い鮓屋です。白身魚も5種類以上あります。



特製五日チラシ

4,400円 通年提供 予約必要 TAKE OUT

市場に入った魚が一番早く食べられます。大間の鮓もあります。

住 静岡市葵区川合2-1-17 営 平日屋11:30~14:00、夜17:00~21:30、休 月曜日・土日祝屋11:30~14:00、夜16:30~21:00 第3火曜日
 ☎ 054-261-9830

静岡市 21 **八千代寿し鐵** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり

3,300円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

駿河湾(焼津小川漁港)より水揚げされた鮮魚の盛り合わせ。



静岡ちらし

2,640円 通年提供 TAKE OUT 予約不要

駿河湾(焼津小川漁港)より水揚げされた鮮魚の盛り合わせ。

住 静岡市葵区八千代63-4 営 屋11:00~14:00、夜16:30~22:00
 ☎ 054-255-5511 休 水曜日

静岡市 22 **寿司割烹 船正** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり

4,400円 通年提供 3日前まで

静岡県の海で獲れる魚を中心に、厳選したネタで提供いたします。



静岡ちらし

3,300円 3月~9月 予約不要 限定20食

静岡県の海で獲れる魚を中心に、厳選したネタで提供いたします。

住 静岡市葵区吉野町5-3 営 屋11:00~14:00、夜17:00~22:00
 ☎ 054-251-2703 休 月曜日

静岡市 23 **新通り 松乃寿司**



大将おまかせ寿司

3,250円 通年提供 2日前まで TAKE OUT 限定10食

大将が厳選した新鮮なネタ12貫「ご賞味あれ!」



上ちらし

2,500円 通年提供 2日前まで TAKE OUT 限定8食

彩り豊かな海の幸・山の幸25種が散りばめられた自慢の一品

住 静岡市葵区新通2-1-21 営 屋11:00~14:00(LO.13:30)、夜16:30~22:00(LO.21:30) 休 第1・3・5火曜日 水曜日
 ☎ 054-252-5614



アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅。お土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2022年11月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

静岡市
24

寿し鐵おおしお



静岡にぎり

3,500円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

駿河湾でとれた魚を中心にその日の厳選されたネタを握ります。



静岡ちらし

2,500円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

本日の旬なネタを盛り込んだ特選バラちらし。

 住 静岡市葵区浅間町1-36 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:00
 ☎ 054-245-1381 休 水曜日
静岡市
25

驛前 松乃鮎

[お店のホームページ](#)


静岡にぎり

3,650円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

朝とれの地魚5種、特上ネタ5種の焼津港直送。



静岡ちらし

1,650円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

地元ネタで当店自慢のタイをちりばめた宝石箱のようなちらし寿司。

 住 静岡市葵区追手町1-21 ☎ 054-251-0123 休 水曜日・第3火曜日
 オーシティブル2F 営 昼11:00~14:00、夜16:00~21:00
静岡市
26

すし処 尾崎

[お店のホームページ](#)


尾崎にぎり

3,300円

通年提供 予約不要

旬の美味しい物を握り9カン巻物1本



尾崎ちらし

2,200円

通年提供 予約不要

数種類の旬のネタの食感を味わって下さい。

 住 静岡市葵区常磐町1-2-9 営 平日17:30~23:00 休 水曜日
 ☎ 054-653-3910 日祝屋12:00~14:00、夜17:30~23:00
焼津市
27

焼津 松乃寿司



親方おまかせにぎり

3,300円

 通年提供 TAKE OUT
 予約不要

駿河湾、三河湾の季節のおすすめネタを入れた10貫の盛り合わせ。



静岡バラちらし

3,300円

 通年提供 TAKE OUT
 前日まで

近海ネタをちりばめたバラちらしです。

 住 焼津市本町4-6-3 営 昼11:00~14:00、夜17:00~21:00
 ☎ 054-627-6666 休 水曜日
焼津市
28

中港 金寿し本店

[お店のホームページ](#)


寿司30貫

3,300円

 通年提供 TAKE OUT
 前日まで

焼津港は鮪、鯉、近海魚多小川港同様 港近い店 新鮮 種類の多さで勝負。



海鮮丼

1,760円

 通年提供 TAKE OUT
 前日まで

 住 焼津市中港4-1-12 営 昼11:00~14:00、夜17:00~22:00
 ☎ 054-627-0933 休 水曜日
藤枝市
29

魚久



特上にぎり(松)

3,000円

 通年提供 TAKE OUT
 前日まで

焼津港で水揚げされた新鮮な材料をにぎっています。



特上ちらし

2,400円

 通年提供 TAKE OUT
 前日まで

地元の食材を使い丁寧に盛り付けをしています。

 住 藤枝市本町2-6-9 営 昼11:30~14:00、夜17:00~21:30
 ☎ 054-641-0214 休 水曜日+不定休

アイコンの見方

通年提供

 収穫時期等で、提供期間
 が変わる場合があります。

TAKE OUT

 静岡にぎり・静岡ちらしを
 ご自宅、お土産にもどうぞ。

事前予約の有無

 ご来店前にお店
 にご連絡ください。

1日限定●食

 旬な食材を使用しているため、数に限りがある
 お店も。電話での確認がおすすめ。

牧之原市 **30** **寿しどころ 楽** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり **3,300円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

近くの御前崎港でとれた新鮮な魚を主ににぎります。

静岡ちらし **1,650円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要

決まったネタ以外にその日に御前崎港でとれた魚(白身)を使います。

住 牧之原市地頭方929-4 営 昼11:30~13:30、夜17:00~21:00
☎ 0548-58-0811 休 水曜日

袋井市 **31** **味匠 弐** [お店のホームページ](#)



いいかげんにぎり(にぎり鮓)※ランチ限定 **2,000円** 通年提供 TAKE OUT 要予約 ※金額は異なります

父親からいいかげん大将に受け継がれた味で50年。

いいかげんちらし(海鮮丼)※ランチ限定 **1,100円** 通年提供 TAKE OUT 要予約 ※金額は異なります

弐オープン以来、ランチ一番人気。

住 袋井市愛野東2-9-3 営 昼11:30~13:30、夜17:30~22:30
☎ 0538-44-3533 休 月曜日

磐田市 **32** **沖之寿司** [お店のホームページ](#)



静岡にぎり **3,850円~** 通年提供 2日前まで 限定5食

浜名湖や遠州灘など静岡県産の地魚を究極の血抜きで仕込み江戸前技術で仕上げた熟成魚ネタと人気ダネを握った10コ

静岡薔薇ちらし **1,650円~** 通年提供 TAKE OUT 予約不要 限定10食

磐田産のお米を釜炊きし赤酢で作る赤シャリと静岡県産の美しい魚や旬の野菜と全国の旬の魚介を使いばらちらしに仕立てます。映えますよ~☆

住 磐田市城之崎4-9-2 営 昼11:00~14:00、夜17:00~21:00
☎ 0538-37-0009 休 水曜日

浜松市 **33** **千鳥寿司** [お店のホームページ](#)



浜松にぎり **4,400円** 通年提供 予約不要

遠州灘、浜名湖の旬のネタを江戸前に仕上げました。

浜松ちらし **2,750円** 通年提供 TAKE OUT 予約不要 限定10食

見た目も賑やかなバラちらしです！いろいろな味が楽しめます。

住 浜松市中区中央2-11-17 営 11:30~21:00
☎ 053-452-9366 休 火曜日・水曜日(不定)

静岡県自慢の絶品うなぎをご紹介!

静岡県! **鰻** **静岡県!**

お問い合わせ
静岡県観光協会 商品企画課
http://hellonavi.jp http://exploreshizuoka.jp/
〒422-8067 静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル2F
TEL.054-204-0066

デジタルパンフレットはこちら

協力

- かんざんじ温泉観光協会 ●浜松・浜名湖ツーリズムビューロー
- 浜松うなぎ料理専門店振興会 ●吉田町 産業課 ●三島市観光協会

アイコンの見方 通年提供 収穫時期等で、提供期間が変わる場合があります。 TAKE OUT 静岡にぎり・静岡ちらしをご自宅でお土産にもどうぞ。 事前予約の有無 ご来店前にお店にご連絡ください。 1日限定●食 旬な食材を使用しているため、数に限りがあるお店も。電話での確認がおすすめ。

※パンフレットに記載の価格は、全て2022年11月現在の税込価格です。※写真はイメージです。天候や収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。

… 団体・グループ受入可能人数一覧表 …

地域	No	店舗名	団体受入 可能人数	駐車場		静岡にぎり(税込)	静岡ちらし(税込)	添乗員の 食事料金(税込)
				乗用車	バス			
東部	01	さがみ寿司	0名	2台	0台	¥3,000	¥2,000	-
	02	藤すし	30名	共有駐車場のみ		¥3,850	¥3,850	¥2,000
	03	あめや鮨	30名	12台	0台	¥4,950	¥2,970	¥1,500
	04	喜作寿司	40名	10台	0台	¥2,620	¥2,620	¥1,570
	05	双葉寿司	20名	6台	1台(マイクロ) 大型は近隣Pへ案内	¥2,970	¥2,530	並寿司を 無料サービス
	06	魚民 雅粋庵	80名	25台	2台	¥3,300	¥2,970	¥1,100
中部	07	鮨処やましち	20名	7台	1台	¥3,000	¥3,000	¥1,500
	08	穴子の魚竹寿し	50名	6台	0台	¥4,400	¥3,300	にぎり「桜」 ¥1,650
	09	袖師 寿し鐵	40名	8台	1台	¥3,300	¥1,760	¥1,320
	10	入船鮨 ドリームプラザ	50名	50台	3台	¥3,500	¥2,000	¥660
	11	鮨 川澄	40名	50台	3台	¥5,300	¥2,700	¥660
	12	寿司国小野田	16名	3台	0台	¥3,600	¥1,800	-
	13	入船鮨 南店	44名	0台	1台	¥3,300	¥1,650	¥660
	14	入船鮨 登呂店	100名	15台	2台	¥3,300	¥1,650	¥660
	15	入船鮨 両替町店	40名	0台	1台	¥3,300	¥1,650	¥660
	16	入船鮨 葵タワー店	20名	0台	1台	¥3,300	¥1,650	¥660
	17	寿し幸 実宇栄	16名	0台	0台	¥3,850	¥2,200	-
	18	実宇栄はなれ 鮨 福 幸司	12名	0台	0台	¥3,850	¥2,200	-
	19	末広寿し本店	18名	4台	0台	¥5,000	¥3,000	-
	20	千代田吉野鮨	65名	15台	1台	¥3,080	¥4,400	¥1,500
	21	八千代 寿し鐵	30名	8台	1台	¥3,300	¥2,640	¥1,100
	22	寿司割烹 船正	32名	4台	0台	¥4,400	¥3,300	¥1,500
	23	新通り 松乃寿司	15名	2~3台	0台	¥3,250	¥2,500	¥1,200
	24	寿し鐵おもしろ	16名	2台	0台	¥3,500	¥2,500	-
	25	驛前 松乃鮨	8名	0台	0台	¥3,650	¥1,650	¥1,650
	26	すし処 尾崎	6名	0台	0台	¥3,300	¥2,200	-
	27	焼津 松乃寿司	10名	10台	1台	¥3,300	¥3,300	¥2,000
	28	中港 金寿し本店	60名	15台	2台	¥3,300	¥1,760	¥1,000
	29	魚久	30名	12台	0台	¥3,000	¥2,400	¥1,500
西部	30	寿しどころ 焔楽	30名	15台	1台	¥3,300	¥1,650	¥1,500
	31	味匠 弐	26名/1部屋 (別れば30名)	10台	1台	¥2,000	¥1,100	¥1,100
	32	沖之寿司	8名	5台	0台	¥3,850~	¥1,650~	-
	33	千鳥寿司	8名	4台	0台	¥4,400	¥2,750	¥1,320

お問い合わせ

静岡県鮨商生活衛生同業組合

<http://shizuoka-sushi.com>

〒420-0034 静岡市葵区常盤町3-3-9 (静岡生衛会館3F)

TEL.054-255-7148 FAX.054-251-2240 E-mail info@shizuoka-sushi.jp

静岡県観光協会 商品企画課

<http://hellonavi.jp> <http://exploreshizuoka.jp/>

〒422-8067 静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル2F

TEL.054-204-0066