

にぎり一貫

アワビ	六〇〇円
ウニ	七〇〇円
トロ	六〇〇円
煮穴子	四五〇円
イクラ	五〇〇円
サザエ	五〇〇円
タイ	四〇〇円
トリガイ	三五〇円
エビ	三〇〇円
メ鯖	三〇〇円
サーモン	三五〇円
カンパチ	三〇〇円



食べる場所によって味の変化を楽しめます

巻物

太巻き	二五〇〇円
松喜の海鮮巻	二五〇〇円
上レタス巻	一六〇〇円
上巻寿司	一四〇〇円
レタス巻	一〇〇〇円
巻寿司	八〇〇円
いなり	八〇〇円
助六	八〇〇円
細巻き(二本)	二六〇〇円
トロ鉄火巻	二〇〇〇円
鉄火巻	二〇〇〇円
エビ巻	二〇〇〇円

サーモン巻	二〇〇円
イカきゅう巻	二〇〇円
穴きゅう巻	二〇〇円
トビコ巻	九〇〇円
山芋巻	八〇〇円
しそ巻	七〇〇円
梅巻	七〇〇円
納豆巻	六五〇円
おしんこ巻	六五〇円
かつば巻	六五〇円
かんぴょう巻	六五〇円
玉子巻	六五〇円

予算・人数・お好みに合わせてお作りいたします

※本紙掲載の価格は平成31年1月のものです

にぎり寿司

上にぎり

一人前 三二〇〇円
六人前 一八六〇〇円

※六人前

※一人前

中にぎり

一人前 二四〇〇円
六人前 一四四〇〇円

※六人前

※一人前

並にぎり

一人前 一五〇〇円
六人前 九〇〇〇円

※六人前

※一人前

寿司盛り合わせ

上盛り合わせ

一人前 二七〇〇円
六人前 一六二〇〇円

※六人前

※一人前

中盛り合わせ

一人前 二二〇〇円
六人前 一三二〇〇円

※六人前

※一人前

並盛り合わせ

一人前 一五〇〇円
六人前 九〇〇〇円

※六人前

※一人前

ちらし寿司

上ちらし 二五〇〇円
中ちらし 一九〇〇円
並ちらし 一二五〇円

中ちらし

並ちらし

その他料理

刺身盛り	一五〇〇円より
うなぎせいろ蒸し	二六〇〇円
鯛の酒蒸し(数量限定)	一五〇〇円
穴子網焼き	一二〇〇円
有頭海老の素揚げ	一〇〇〇円
イカソーメン	七〇〇円
スモークサーモン	一二〇〇円
メ鯖昆布和え	七〇〇円
マグロフライ(三枚)	六〇〇円
茶碗蒸し(天)	九〇〇円
茶碗蒸し	五〇〇円

タコのマリネ 七〇〇円

酢ダコきゅうり 七〇〇円

玉子焼きハーチ 五〇〇円

赤だし 三五〇円

お吸い物 三五〇円

下足酢味噌 四〇〇円

鯛の酒蒸し

季節・天候・その他の理由により内容が変わる場合があります。

予算・人数・お好みに合わせてお作りいたします。

ランチ

※仕入れの都合により内容が変わる場合があります。(11時~14時まで/店内飲食のみ)



- ちらし定食 一三〇〇円
- にぎり定食 一五〇〇円
- 刺身定食 二三〇〇円
- レディース定食 二〇〇〇円
- デザートセット 四〇〇円
- 追加 茶碗蒸し(小) 二〇〇円



デザートセット

箱寿司



「箱寿司」…木製の箱を使って寿司飯と鯛、海老、穴子などの具材を乗せて押し押し寿司で、もてなし料理の定番として西日本を中心に広まったものをいいます。

- エビ箱 二二〇〇円
- 穴子箱 二二〇〇円
- 博多巻 九〇〇円
- ばつてら 九〇〇円
- スモークサーモン箱 一五〇〇円

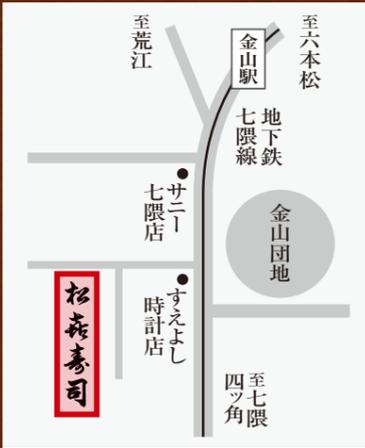
保存版

まつさき 松蔭寿司

創業一九六四年
本格寿司と創作料理の店



当店のすし飯は
昔ながらの釜炊きです。



ホームページ <http://susimatuki.com/>



〒814-0133 福岡県福岡市城南区七隈4丁目20-48

営業時間 11時~14時・17時~22時(LO21時)

水曜日(祝日は営業)

店休日

駐車場あり

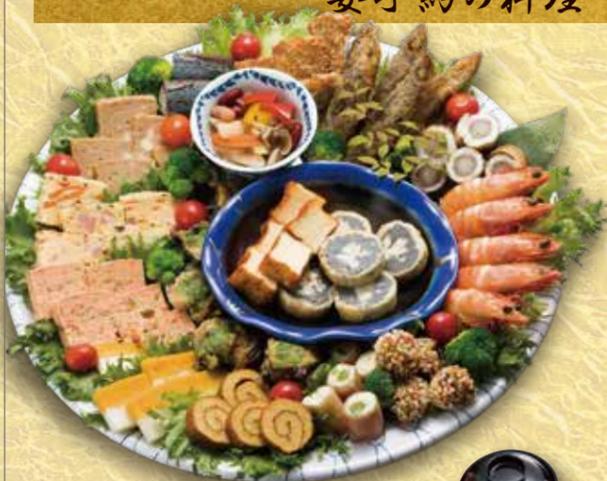
☎092(871)0312

※季節・天候・その他の理由により、内容が変わる場合があります。

※本紙掲載の価格は令和6年4月のものです。

※価格は税込みです。

要予約の料理



料理鉢盛り ※写真は8,000円

料理鉢盛り

六〇〇〇円より
※予算人数お好みに合わせて
お作りいたします。



松華堂弁当 ※写真は3,800円

松華堂弁当 三〇〇〇円より
飾り巻き(四つ切) 一五〇〇円より



飾り巻き



※写真は4,500円コース
※仕入の都合により内容が変わります。
※嫌いな食材やアレルギー等ございましたら御予約の際にお伝え下さい。

元フレンチ出身の板前が作る

松喜寿司のコース料理

(店内飲食のみ)
一人前 三〇〇〇円より