お店のランチ

お寿司に、茶碗蒸し・フルーツなどが付いたお得なセットです。

ランチタイム 11:00〜14:00

にぎりランチ	1,100円(税込)
上にぎりランチ	1,350円(税込)
特上にぎりランチ	1,700円(税込)
おまかせランチ	2,300円(税込)
特上ちらしランチ	1,700円(税込)

※ランチの出前はありませんので、ご了承下さい。

お好み寿司

価格	品目
一〇〇円(税込一〇八円)	玉子、いなり
一五〇円(税込一六二円)	芽ねぎ、さば、コハダ、いか
二〇〇円(税込二一六円)	タイ、カンパチ、サーモン、えび、甘エビ、ホタテ、かにみそ、子持ち昆布
二五〇円(税込二七〇円)	赤身、平目、穴子、とり貝、シャコ、かに身
三〇〇円(税込三二四円)	イクラ
四〇〇円(税込四三二円)	牡丹海老
五〇〇円(税込五四〇円)	ウニ、トロ、赤貝(ひも握りつき)

巻物

価格	品目
二〇〇円(税込二一六円)	かっぱ、納豆、新香、かんぴょう、梅シソ、シーチキン
三〇〇円(税込三二四円)	鉄火
四〇〇円(税込四三二円)	穴キュウ
六〇〇円(税込六四八円)	ねぎとろ、太巻、トロ鉄火
一,二〇〇円(税込一,二九六円)	特製太巻

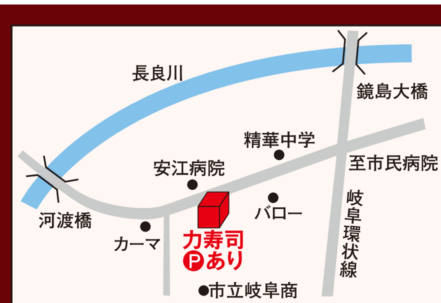
初めてのお客様もお気軽にどうぞ。笑顔でお迎えいたします。

いつでも握りたて、こだわりの味を、お店でも
ご家庭でもどうぞ！お持ち帰りもおすすめです。
当店では、安心してご利用していただく為に、
様々な取り組みをしております。
お客様にも、ご理解ご協力をお願い致します。

ホッとできる寿司屋です。力寿司のお店にもお越し下さい。

寿司屋は敷居が高いと思われがちですが、力寿司は庶民派の寿司屋ですから、敷居はうーんと低くなっています。お客様からも「ホッとする寿司屋」といっていただいております。
力寿司でお寿司を召し上がって、皆様が笑顔になれたら、こんな嬉しいことはありません。
どうぞ力寿司をご贔屓にお願いします。

感染症対策を実施しています。



出前も、お店も、宴会も [安江病院前]

岐阜市鏡島南1-6-48

江戸前 力寿司 SINCE 1965 CHIKARA-ZUSHI

ご注文 ご予約は ☎058-253-5720

岐阜 力寿司 検索 http://www.chikarazushi.net/

営業時間(店) 11:00〜14:00／17:00〜21:00
(出前) 11:00〜14:00／17:00〜21:00
(オーダーストップ)
定休日／水曜日(水が祝日等の場合は営業します)
※商品価格に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。

- ○出前は2,000円(税別)よりお届けいたします。
- ○出前は地域を限定させて頂いておりますので、詳しくはお問合せください。
- ○生ものですので、早めにお召し上がりください。
- ○出前は、土日祝・年末年始・お盆は大変混み合いますので、できるだけご予約をお願いいたします。
- ○器は、回収させていただきます。

江戸前 力寿司

SINCE 1965 CHIKARA-ZUSHI

本格江戸前寿司

地元でお認めいただいた、

岐阜で創業45年の力寿司。

二代目の浜崎です。生まれも育ちも、岐阜市鏡島です。地元の皆様に「美味しい江戸前寿司を召し上がっていただきたい」、そんな想いで、親子二代で店をやっております。お客様に「あー、おいしい。あー、しあわせ」といっていただくために、朝一番で市場に出かけて、素材にこだわり、真面目な仕事をしています。「敷居は低く、値段は抑えて、味は本物」がモットーの力寿司です。出前も、お店も、宴会も、ぜひ力寿司をご利用ください。

お客様の声

とっても真面目にやってみえる感があり安心します。お味の方もおいしいです。
新興町 N様

お客様の声

今日も、美味しかったです。穴子ととろ、まぐろはとび抜けて美味しいです。
河渡T様

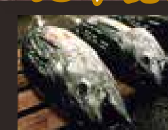
おすすめは、ふんわりとろける穴子と、笑みがこぼれる本マグロのとろ。

力寿司 名物 大穴子

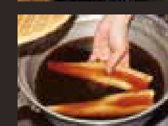
出前用 保存メニュー

大切な日に、お祝いに、
お集まりに、おもてなしに
団らんに、ふだんの日にも

45年続く、力寿司のこだわり



一. 本マグロは市場で一本買い。
人気のトロは最高級の本マグロ。市場で目利きし、本マグロを一本買いしています。他のネタも朝一番で市場に出かけ、鮮度のいいものを仕入れてきます。

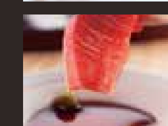


二. 穴子は、天然・生の国産。
自慢の穴子は、主に長崎・対馬産の天然物を仕入れています。一本一本、店で丁寧にさばいて、45年の伝統の技で煮上げています。

三. 仕込みは、江戸前の手仕事。
締める・煮る・焼く、素材の旨さが引き立つように江戸前の手仕事で仕込みをします。さば、こはだ、あじなどの光物、手焼きの玉子焼きも好評です。

四. シャリは、地元の「はつしも」。
寿司は「ネタが四分に、シャリ六分」といわれます。粒が大きく、口の中ではらりとくずれる寿司によくあう地元の「はつしも」を使っています。

五. 握りは、本手返し。
口の中に入れるとハラリとくずれる握りの魅力は、師匠高野久次郎直伝の本手返しを初代が修行し、二代目が守っています。



六. しょうゆは、「煮切り(にき)」。
しょうゆは、角をとってまろやかな味にするために、かつお節をたっぷり使って出汁をとった「煮切り醤油」です。まろやかでやさしい味になり、お寿司にピッタリです。

チャンネル長良川「ジモテン」で力寿司が紹介されました。

職人が握る本格江戸前寿司をお電話1本、出前します。

ご注文 ご予約は ☎058-253-5720

横浜で初代が修行した
江戸前の味と技を二代目が引き継ぐ。

※ネタは季節や仕入により、変更になる場合があります。

出前でも、お店でも、どうぞ。

力寿司の一番人気

おすすめ 1,600円（税込/1,728円）
とろ　穴子

注文数が一番多い、安心して注文できるお寿司です。

上寿し 1,300円（税込/1,404円）

江戸前の本流、ねぎとろ巻が入った7貫1本。

江戸前の基本

いろどり 1,900円（税込/2,052円）
とろ　穴子

並寿し 1,000円（税込/1,080円）
生ものが入っていないお寿司
ながら 1,000円（税込/1,080円）
（穴子×2、蒸し海老×2、玉子×2、カッパ巻）
鉄火巻 一人前 900円（税込/972円）
ねぎとろ巻 一人前 1,800円（税込/1,944円）

力寿司の看板

おまかせ 2,100円（税込/2,268円）
とろ　穴子　うに

思わず顔がほころんでしまう、豪華なネタを揃えたお寿司です。お祝い、大切なお集まりに。

お子様寿し 900円（税込/972円）

力寿司の真骨頂 名物大穴子

ちからじまん
力自慢 3,200円（税込/3,456円）
とろ　大穴子
うに　牡丹海老

力寿司の美味しさを1つの桶に盛り込んだ自慢の逸品です。自然に笑みがこぼれる美味しさです。

大穴子とねぎとろ巻のうれしい組み合わせ。

お客様の声
穴子はこれまで食べたどの穴子より柔らかくやさしい味で食べやすいと思いました。
（如月町T様）

ちからだめし
力試し 3,000円（税込/3,240円）
とろ　大穴子

力寿司名物

大穴子 一本 1,000円（税込/1,080円）

香ばしくて、ふんわり。口に入れると、とろけそうな大穴子をたっぷりどうぞ。

お集まりに、うれしい、美味しい、力寿司。

ご家族の団らんに、お仲間のお集まりに力寿司のおすすめ盛込寿司。

※写真は五人前です。

おすすめ
とろ　穴子
三人前 4,800円（税込/5,184円）
四人前 6,400円（税込/6,912円）
五人前 8,000円（税込/8,640円）

お客様の声
"にぎり"と言えば「力寿司」!!
来客、会食の時は、利用させていただいてます。
（鏡島 T様）

45年続く盛込寿司

※写真は五人前です。

上寿し
三人前 3,900円（税込/4,212円）
四人前 5,200円（税込/5,616円）
五人前 6,500円（税込/7,020円）

お祝い・おもてなし・ハレの日に力寿司の醍醐味。

※写真は五人前です。

おまかせ
とろ　穴子　うに
三人前 6,300円（税込/6,804円）
四人前 8,400円（税込/9,072円）
五人前 10,500円（税込/11,340円）

マグロを存分に味わう

※写真はとろ入りです。

マグロ三昧
とろ入り 2,000円（税込/2,160円）
赤身入り 1,500円（税込/1,620円）

人気の穴子をたっぷり

穴子寿司 1,500円（税込/1,620円）

味もボリュームも満点

とろ　うに
特選ちらし 1,600円（税込/1,728円）

お客様の声
以前から注文用のパンフレットを見て、食べてみたいと思っていました。写真もとてもおいしそうでしたが、実物もとても見た目よく味もおいしかったです。
（鏡島 I様）

ちらし 1,000円（税込/1,080円）
上ちらし 1,300円（税込/1,404円）

寿司屋の刺身は鮮度が命。朝一番に市場で仕入れた新鮮さ。

（二～三人前）
浜の刺し盛り 2,800円（税込/3,024円）
刺し盛り 一人前 1,500円（税込/1,620円）

黄金の出汁を使った自家製茶碗蒸し。

茶碗蒸し
《セット》300円（税込/324円）
《単 品》400円（税込/432円）

お寿司とセットならお得です！
1人前1,500円以上のお寿司につき、茶碗蒸し1個をセットにできます。

なごみ・にぎわいセットの出前は前日までの予約、及び5人前以上とさせていただきます。

お祝いの席に、うれしい日に、お客様のおもてなしに。

おすすめ・エビフライ・茶碗蒸し・フルーツ

なごみセット 2,600円（税込/2,808円）

おまかせ・エビフライ・茶碗蒸し・フルーツ

にぎわいセット 3,100円（税込/3,348円）

ご注文ご予約は ☎058-253-5720