



お店の
ランチ

ランチタイム
11:00~14:00

ランチタイムは、一部裏面メニューに茶碗蒸し・サラダ・フルーツがつきます。
※力自慢、らんまん、匠、葵、桜、華ちらし、特選ちらしに限り。 ※ランチの出前はありませので、ご了承下さい。

とり貝 300円	穴子 300円	平目 300円	赤身 300円	子持ち昆布 250円	かにみそ 250円	ホタテ 250円	甘エビ 250円	えび 250円	サーモン 250円	カンパチ 250円	タイ 200円	いか 200円	コハダ 200円	さば 150円	芽ねぎ 150円	いなり 150円	玉子 100円
特製太巻 1200円	トロ鉄火 1200円	太巻 600円	ねぎとろ 600円	穴キエウ 600円	鉄火 400円	シーチキン 300円	梅シソ 300円	かんぴよう 250円	新香 250円	納豆 250円	かつぱ 200円	牡丹海老 400円	ウニ 500円	トロ 500円	赤貝(も振り)	イクラ 400円	シヤコ 400円

お好み
寿司



ホッとくつろげる寿司屋です。
初めてでも、お一人様でも
お気軽にどうぞ。
寿司屋は敷居が高いと思われがちですが、
力寿司の敷居はうんと低め。当店のお寿司
でお客様が笑顔になってくださったら、こんな
に嬉しいことはありません。出前やお持ち帰り
も承ります。いつでも握りたて、こだわりの味
を、お店でもご家庭でもご堪能ください。



出前も、お店も、宴会も [安江病院前] 岐阜市鏡島南1-6-48

ご注文
ご予約は **058-253-5720**

岐阜 力寿司 <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。



力寿司

SINCE 1965 CHIKARA-ZUSHI

本格江戸前寿司

岐阜で創業50年の力寿司。
地元で創業50年の力寿司。

お客様の声

たいへんおいしく頂きました。出来たてでつやがあってとってもいい素材を使っていると感じました。ごちそう様でした。また利用したいです。

お客様の声

力寿司さん
お寿司おいしかったです。
息子の1歳のお祝い
倉庫まで送りました。
こちらまで送りました。

出前用
保存メニュー

地元で半世紀以上愛される

モットーは「敷居は低く、値段は抑えて、味は本物」。
お客様の「あーおいしい、あーしあわせ」に支えられ
親子二代で真面目・丁寧な仕事をしております。
出前も、お店も、宴会も。ぜひ力寿司をご利用ください。

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。

50年以上続く、力寿司のこだわり

- 一、最高級の本マグロを、朝一番の市場で目利き!
- 二、素材の旨さを引き立てる、江戸前の手仕事による仕込み!
- 三、握りは、口に入れるとハリとくずれずれる「本手返し」!
- 四、店ではじめて伝統の技で煮上げる。自慢の天然。国産穴子!

大切な日に、お祝いに、お集まりに、おもてなしに、回らんに、ふだんの日にも

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。

出前でも、お店でもどうぞ。

※ネタは季節や仕入により、変更になる場合があります。

カ寿司
の看板



らんまん
3,500円
(税込3,780円)

とろ・いくら・
うに・穴子・とり貝・
牡丹海老他

カ寿司
の
一番人気



匠
2,700円
(税込2,916円)

とろ・うに・
穴子・数の子 他

お客様の声
とてもおいしいお寿司を届けて下さり、おかげで家族全員が喜んで食べてくれました。大変なご時世ですが、元氣が出るお寿司をありがとうございます。またぜひ利用させていただきます。これからもよろしくお願いいたします！

江戸前
の基本



葵
2,300円
(税込2,484円)

とろ・いくら・穴子・
甘エビ・カニ軍艦 他

カ寿司 自慢の逸品



カ自慢
3,900円
(税込4,212円)

とろ 大穴子



桜
1,850円
(税込1,998円)

生物が入っていないお寿司
ながら 1,200円
(税込1,296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)



藤
1,500円
(税込1,620円)



お子様寿し
900円
(税込972円)

お集まりに、うれしい、美味しい、カ寿司。

ご家族の団らんに、お仲間のお集まりに、
カ寿司のおすすめ盛込寿司。

お客様の声

カずしさんへ
おすいとはおもしろいからです。
とくにエビがおいしかったです。
またたのみます。
おなじいっはいたへました。
ほんとに、おいしかったです。

50年続く盛込寿司



匠 とろ うに 穴子
三人前 8,100円 (税込8,748円)
四人前 10,800円 (税込11,664円)
五人前 13,500円 (税込14,580円)

お祝い・おもてなし
ハレの日に、
カ寿司の醍醐味。



金華 とろ 穴子
三人前 5,700円 (税込6,156円)
四人前 7,600円 (税込8,208円)
五人前 9,500円 (税込10,260円)



マグロを存分に味わう
マグロ三味
とろ入り 2,000円 (税込2,160円)
赤身入り 1,500円 (税込1,620円)

葵 とろ 穴子

三人前 6,900円 (税込7,452円)
四人前 9,200円 (税込9,936円)
五人前 11,500円 (税込12,420円)

人気の穴子をたっぷり
穴子寿司
1,500円 (税込1,620円)

お客様の声

いつもお世話になってます。
何れも名産品で家族みんな
ニコニコ
幸せな時間の日になりました。



華ちらし
1,500円 (税込1,620円)



特選ちらし
1,850円 (税込1,998円)



浜の刺し盛り
(二~三人前)
3,000円 (税込3,240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。

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。



にぎわいセット 3,700円 (税込3,996円)



なごみセット 3,300円 (税込3,564円)

おまかせ・エビフライ・
茶碗蒸し・フルーツ

おまかせ・エビフライ・
茶碗蒸し・フルーツ

ご注文
ご予約は

058-253-5720