

～お出かけした気分でおいしい海の幸を職場やご自宅でお楽しみください。法事・慶事等にもご利用下さい～

吉志久では、海のない長野県でも美味しい魚を食べていただけるように、GFU(当社仕入部門)で日々厳選し仕立てた魚と、

100Kg前後の生

本マグロを使用しています。旬の鮮魚各種、まぐろ等のさく売り、小売り販売も承りますので、お気軽にご相談下さい。

吉志久お持ち帰りメニュー

*お問い合わせは朝10時から承ります

2022/11/1更新

☆下記 重のテイクアウトは、後からご飯を温めて召し上がれる ご飯とお刺身別盛りの二段重になります。

単品メニューは店内飲食可能です

海鮮重	2,980	円
吉志久重 <small>(マグロ・カンパチ・マダイ・ホタテ・サーモン)</small>	2,580	円
生本まぐろ三味重	2,980	円
北海重	2,980	円
イクラハラス重	3,280	円
鯛の利久重	2,300	円
海鮮天重	1,980	円
大海老天重	2,180	円
生本まぐろ鉄火重	2,680	円
生本まぐろ中トロ重	3,480	円
生本まぐろ中落ち重	2,680	円
生本まぐろネギトロ重	2,680	円
生本まぐろ利久重	2,680	円
生本まぐろイクラのせ重	3,980	円
イクラ重	4,500	円
北の三色重 <small>(生ウニ・イクラ・スワイガニ)</small>	4,600	円

*ご飯の大盛りは+100円です。*ご注文はお一つから承ります

◇吉志久 野溝店◇ TEL 0263-88-3398

営業時間 月～土 17時～21時(Lo 20時30分)

*11月から冬期時間になります

日・祝 11時～14時(Lo 13時50分)

17時～21時(Lo 20時30分)

定休日 水曜日 *その他臨時休業・時短営業あり

*17時以降はお席の予約も承りますので事前のご予約をお勧めします。

◇吉志久 市場店◇ TEL 0263-88-8870

営業時間 月～土 11時～14時(Lo 13時50分)

定休日 水曜日・日・祝 *その他臨時休業あり

《単品》

あじフライ(1枚)	330	円
大エビフライ/天ぷら(2尾)	各 1,180	円
カニツメクリームコロッケ(2個)	970	円
から揚げ各種(イカゲソ・タコ・若鶏)	各 640	円
から揚げセット(イカゲソ・タコ・若鶏)	1,000	円
天ぷら盛り合わせ(エビ・キス・ホタテ・カニツメ)	1,400	円
穴子の一本天ぷら	860	円
キスの天ぷら(3枚)	640	円
大粒牡蠣フライ	(3個) 590円 / (5個) 980円	
ソースフライの盛り合わせ(アジ・イカ・エビ)	1,500	円
《刺身盛り合わせ》		
お任せ刺身盛り合わせ(1人前)	2,800	円～
生本マグロ赤身中トロ盛り合わせ	2,680	円
生本マグロとカンパチの刺身	2,280	円
生本マグロとマダイの刺身	2,280	円
生本マグロと生ホタテの刺身	2,280	円
生本マグロとサーモンの刺身	2,280	円

◇下記の商品は2日前までにご予約ください

季節の御膳 <small>(焼物・揚物・ステーキ・お刺身・サラダ・生寿司)</small>	6,600	円
吉志久御膳 <small>(焼き魚又は煮魚・お刺身・天ぷら・サラダ・ご飯)</small>	3,500	円
お弁当お刺身付き <small>(+焼き魚又は煮魚・揚物・サラダ・ご飯)</small>	2,500	円～
お弁当お刺身無し <small>(焼き魚又は煮魚・揚物・サラダ・ご飯)</small>	1,650	円～
オードブル3人前 <small>(揚物・焼物6種類ほど入ります)</small>	5,500	円
オードブル5人前 <small>(揚物・焼物6種類ほど入ります)</small>	8,800	円
特選お寿司 <small>(ウニ・イクラ入り10貫)</small>	2,980	円

*当日のお持ち帰りも承りますが、事前のご予約をお勧めします。

*2日前までに吉志久へのご予約で食事処与志田・魚よしでのお引渡しも可能です。

*事前のご予約(5,000円以上のご注文)で近隣(5Km圏内)への配達も可能です。

配達料 野溝・平田・200円 / 村井・二子400円 / 南松本・神林600円

島立・中山・新村・広丘吉田・800円 / 今井1,000円