つまみ寿し　和菓子のようなかわいいお寿しです



↑画像クリックで大きくなります

つまみ寿しは、赤酢で甘味を抑えたシャリにヅケのまぐろや昆布〆の鯛、その他生湯葉、生麸など京都ならではの素材も使った和菓子のようなかわいいお寿しです。

お見舞いや様々な行事のお膳に、手土産にといろいろなシーンでお使いいただけます。

季節によって変わるネタをお楽しみください。

X ポスト

秋のつまみ寿し



【 つまみ寿し10貫 】 ¥3,132（税込） 季節の和菓子が1つ入ります。（テイクアウトの料金です。）

【 つまみ寿し15貫 】 ¥4,212（税込） 季節の和菓子が1つ入ります（テイクアウトの料金です。）

※寿司飯は小さくつくっておりますので、15貫を一人前としてこしらえております。小食の方は10貫をお選びください。

※つまみ寿しは、店内でもお召し上がり頂けます。（11：30～13：30ラストオーダー）→お召し上がりメニューへ

秋のつまみ寿し　（上段右端より）

貝柱	さっとあぶってぶどうやズッキーニと
焼き穴子	実山椒を添えた宮島口の焼き穴子
旨煮椎茸	小ぶりの干し椎茸を煮含めました
蒸し海老	海老にポン酢ジュレのお味で
生麸	かぼちゃ麸を田楽味噌と
ぶなしめじ	ポン酢で煮含めました
サーモン	スモークサーモンにハーブの香りでさわやかに
生湯葉	棒湯葉を千切りにして薄味で煮含めました紅葉麸を添えて
干瓢	甘辛く煮て江戸前の仕事を
近江こんにゃく	梅くらげと和えて
〆鯖	あぶりの乗った真鯖
鰻の白焼き	名残の鰻を白焼きにし梅のお味で
まぐろのヅケ	赤身まぐろを特製醤油につけこみました
鯛の昆布〆	糸昆布も挟んでポン酢のお味で
生麸子	甘さを控えて炊いた粒あんで栗を包んだ茶巾しぼり

※ネタは季節や仕入れにより変わる場合がございます。

オンラインストアへ

鱧の源平つまみ寿し　15貫



【 鱧のつまみ寿し10貫 】 ¥3,456（税込）（テイクアウトの料金です。）

【 鱧のつまみ寿し15貫 】 ¥4,536（税込） 季節の和菓子が1つ入ります。（テイクアウトの料金です。）

（上段右端より）

鱧白焼き、旨煮椎茸、鱧照り焼き、蒸し海老、かんぴょう
鱧照り焼き、鱧白焼き、生湯葉、鱧白焼き、近江こんにゃく
スモークサーモン、みょうが、鱧照り焼き、生麸、生麸子

※ネタは季節や仕入れにより変わる場合がございます。お問い合わせください。

※季節限定：今季開始しました

オンラインストアへ

鱧と鴨ロースのつまみ寿し



（ラインナップ）

・自慢の鴨ロースの薄切りには山葵やピクルスと。
・鱧の白焼き梅のお味で、照り焼きには木の芽でさわやかに。

照り焼きと白焼きの鱧と、自慢の鴨ロースの薄切りのつまみ寿しを15貫に。 季節のつまみ寿しと組み合わせてたのしんでいただくのもお薦めです。
※ネタは季節や仕入れにより変わる場合がございます。お問い合わせください。

※季節限定：今季開始しました

オンラインストアへ

精進つまみ寿し



【 精進つまみ寿し10貫】 ¥2,592（税込）（テイクアウトの料金です。）

（上段右端より）

しめじ、瓜と茗荷、生湯葉、近江こんにゃく、よもぎ生麸
ごま生麸、干瓢、旨煮椎茸、若筍、生菓子、

※法事等にご用意させていただきます。
※ネタは季節や仕入れにより変わる場合がございます。お問い合わせください。

取り扱い店舗のご案内



花梓侘（かしわい）

〒603-8132
京都市北区小山下内河原町3-3
【ご予約】075-491-7056(9:00～17:00)
※ご予約がベターです。
定休日　火・水
>>もっと詳しく見る
Map

オンラインストア

京都のお取り寄せ　オンラインストア

オンラインストアでお取り寄せが可能になりました！ぜひご利用ください。
オンラインストアへ

お客様へ

・すべてご注文頂いてからお作りしますので、お早めにご予約下さると幸いです。
　【ご予約】075-491-7056(9:00～17:00)
・一部掲載写真とネタが違う場合がございます。
・素材の入荷状況により、ネタの替わることがございます。ご了承くださいませ。
・「精進つまみ」もご用意できます。
・特定原材料：小麦、大豆、鮭、鯖、海老を含みます。

有限会社セゾン・ド・ジャポン
〒603-8132　京都市北区小山下内河原町3-3
TEL.075-491-7056　FAX.075-491-8111
営業時間9:00～18:30（17：00以降は前日までの要予約。
ご予約のない日は17：00で閉店いたします。）

© 2003-2026 SAISON DE JAPON