

匠 すし屋の健一出張鮓とは？

老舗名店や五つ星ホテル ザ・リッツ・カールトン東京で
培った技術とホスピタリティをそのままに
お客様のお側へお伺いたします。
確かな仕入れと技術に裏打ちされた圧倒的な品質、
そして食べごたえある量のコストパフォーマンスを
お楽しみください。

profile

工藤 健一 Kenichi Kudo

1976年 山形県出身

2007年 写楽赤坂店板長

2011年 寿司田成田国際空港店板長

2014年 リッツ・カールトン東京「ひのきざか」

2018年 出張鮓匠すし屋の健一開業

2020年 4年連続ミシュラン一つ星

鮓由うグループ参加

2022年 お持ち帰り鮓専門店

「鮓と小肌と穴子とそれから」

人形町にて開業



匠すし屋の健一・お持ち帰り専門店

鮓と小肌と穴子と
それから



tel.03-6826-9130

〒103-0013
東京都中央区日本橋人形町2-2-12

✉ takumisushikenichi@gmail.com

定休日/水曜日

鮓と小肌と穴子とそれから 🔍



TAKUMISUSHIYA

DMでの予約可

五つ星ホテル、名店級の味をもっと身近に



匠すし屋の健一・お持ち帰り専門店

鮓と小肌と穴子と
それから

予約から前日までの流れ Flow

Step
01

予約依頼をしましょう！

呼びたい場所と日付を決めたら、Instagram、メール、また電話にて予約依頼してみましょう！

Step
02

予約受付の可否を確認

通常24時間以内に回答致します。

Step
03

内容調整

お客様と直接メッセージのやり取りを行い、当日の細かな調整を行います。

Step
04

メニューの承諾とお支払い手続き

内容のご確認の上、承諾をお願いいたします。承諾をするとお支払い手続きに進みます。

お支払い方法 Payment method

当日
現金払い

事前口座
振り込み

法人の場合
請求書払い
対応可

当日の流れ Flow of the day

01

スタート時間の1時間半前から2時間前に到着しお料理の準備を始めます。

02

PARTY START! お客様のタイミングに合わせてお食事を開始いたします。基本はお一人ずつお好みで対応いたしますのでお並びいただきます。

03

片付けを行い撤収。スタート時間から1.5~2.5時間前後で撤収いたします。

※ご利用になるパーティ会場の復元に関して当方は一切責任を負いません。ゴミの処理は現地にてお願いいたします。ご理解のほどよろしくお願いたします。

参考プラン Reference plan

ご予算、提供方法など柔軟に対応いたします。お気軽にご相談くださいませ。

極上江戸前鮭 スタンダードパーティプラン(握りのみ)

ご利用人数:15-50人

一人前/10,500円(税込)

匠すし屋の健一メインプラン。記念日、会合、パーティと幅広く対応できます。

お一人ずつ全てお好みで対応いたします。

お一人様10貫以上想定。鮭種15種類以上。

当日は食べきれないほどのコストパフォーマンスでお届けいたします。ご用意させていただいた鮭種がなくなるまでお好みでお食事をお楽しみくださいませ。

極上江戸前鮭パーティ 鮭orおつまみ選べるプラン

ご利用人数:15-50人

一人前/13,500円(税込)

上記の極上江戸前鮭スタンダードパーティープランをベースにお刺身やおつまみにも対応できるようにしたプランです。

ネタ箱の中よりお好きな種を選んでいただき、お鮭でもおつまみでもお楽しみいただけます。

お鮭やおつまみ(刺身や珍味など)18種類以上を想定。

大人数向け 極上江戸前鮭宴会場プラン

ご利用人数:50-200人

一人前/2,900円(税込)

1名様あたり3貫構成でご提案させていただいております。鮭用のパレットにてご提供。立食パーティーなど大人数に最適です。天然本鮭をはじめ厳選された鮭種をご用意いたします。

イベント用 極上生本鮭を食べ尽くしプラン

一人前/6,500円(税込)

ご利用人数:20名より、30名、40名、50名となります

高級鮭問屋「樋栄」鮭匠楠本康太氏の極上生本鮭を3kg以上のブロックでお持ちします。

目の前で大トロ、中トロ、赤身とおろし分解した後に食べ尽くしていただきます。

結婚式やイベントに最適な見て楽しく、食べて幸せな贅沢なプラン! 熟成赤酢のシャリと生本鮭のマリアージュはこれ以上ない味わいです!

人数は10名単位でのご用意をお願いいたします。

