食生活がおびやかされている現代、安全で身体に良い物を吟味し四季「旬」を大切に、お客様に和みながら美味しく料理を食べて頂きたい。和招縁でお会いする方々に素敵なご縁が出来る場所であってほしい。
そんな思いを込めて和招縁を開業いたしました。当店では瀬戸内の荒波にもまれ育った魚介類を生きたまま仕入れ、食べる直前に水槽から出し調理いたします。生けの魚介類などをお客様のお好みの調理法「生・焼・煮・揚・蒸・にぎ」にてできる限りお客様のご要望にお答えできるよう心がけ、調理いたします。
天然魚の本当の旨みを色々な形でご堪能下さい。

1F …	カウンター		6席
2F …	座敷	個室	2室
3F …	テーブル	個室	12席

各階トイレ完備

1F … カウンター
6席

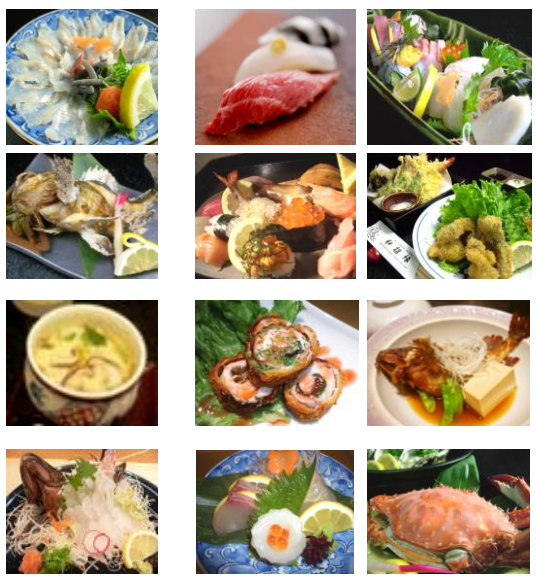
家島育ちの店主が魚の美味しさを余すことなく伝えます!!目の前の豪快な包丁さばきも見物!!

2F … お座敷
完全個室
（2～6名）

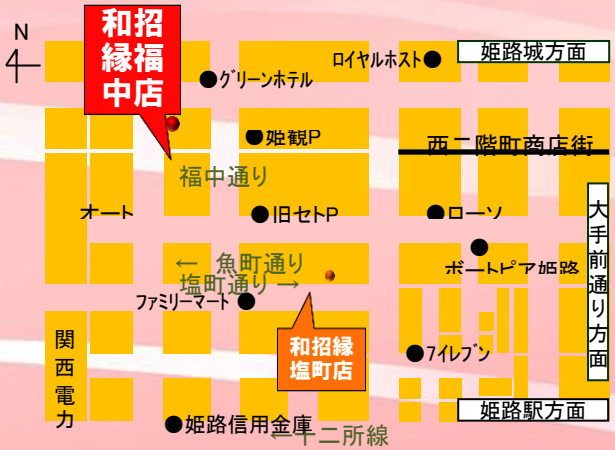
完全個室なので、隣は一切気にせず寛げます。
接待や顔合わせ等にも使いやすい！

3F … テーブル
完全個室
（最大12名）

1フロアー貸し切り状態！
寛宴、会大歓迎!!
お座敷が苦手な方にもお進めです！



R2 東行き →



寿司・活魚料理 和招縁 福中店
姫路市福中町78番地
☎ 079 - 284 - 5355
営業時間 PM 18：00 ～ 深夜 1：30
（ラストオーダー 深夜 0：30）
定休日 日曜日・祝日

和招縁

WASYO EN
寿司 ・ 活魚料理

出前承ります!

☎ 079 - 284 - 5355
（繁華街周辺のみ）

令和8年.4～改定版

福中店（和招縁）

※お包みは別途、包装代を頂戴致しま
巻用包 30円(32)・折代・紙袋代 各100円(108)

【お好みにぎり(1貫価格)】

玉子	300円（324）	赤貝	500円（540）
げそ	400円（432）	とり貝	500円（540）
えび	400円（432）	いか	500円（540）
サーモン	400円（432）	焼き穴子	600円（648）
生クラゲ	400円（432）	いくら	800円（864）
かんぱち	400円（432）	あわび	800円（864）
数の子	400円（432）	貝柱(平貝)	時価 800円～
白身	時価400円～	国産うなぎ	900円（972）
たこ	500円（540）	活車海老	時価1.200円～
まぐろ	500円（540）	うに	時価1.200円～
蒸し穴子	500円（540）	中とろ	時価2.000円～
		とろ	時価2.500円～

【細巻物】

シーチキン巻	600円（648）	サーモン胡瓜巻	800円（864）
かっぱ巻	600円（648）	穴子胡瓜巻	900円（972）
しんこ巻	600円（648）	鉄火巻	時価1.200円～
かんぴょう巻	600円（648）	本わさび巻	時価1.200円～
海老胡瓜巻	800円（864）	ネギとろ巻	時価 2.000円～
いかしそ巻	800円（864）	とろたく巻	時価 2.500円～
		とろ鉄火巻	時価 2.500円～

【太巻物】

太巻	1.204円（1.300）
サラダ太巻	1.204円（1.300）
和招縁海鮮巻	2.500円（2.700）

【箱寿司】

エビ箱	1.000円（1.080）
蒸し穴子箱	2.000円（2.160）
焼き穴子箱	2.400円（2.592）

【お寿司盛合せ】

（※ネタ変更希望の方、価格変更有。）
（※内容は仕入れにて変更いたします。）

おまかせにぎり10貫	5.000円（5.400）
おまかせにぎり12貫	6.000円（6.480）

【造り】

生クラゲポン酢	1.200円（1.296）
活車海老造り 1匹	時価 1.200円～
サーモン造り	1.500円（1.620）
まぐろ造り	2.000円（2.160）
かんぱち造り	2.000円（2.160）
白身薄造り	時価 2.000円～
白身造り	時価 2.000円～
赤貝造り	時価 2.000円～
とり貝造り	時価 2.000円～
いか造り	2.500円（2.700）
活あわび造り1枚	時価 2.500円～
いか・うに造り	時価 3.500円～
うに造り	時価 4.000円～
とろ造り	時価 5.000円～
造り盛り合わせ 5種	3.000円（3.240）～
造り盛り合わせ 7種	4.000円（4.320）～

【焼き物】

エイヒレ炙り	1.000円（1.080）
かんぱちカマ塩焼き	1.200円（1.296）
さざえつぼ焼き	時価 1.200円～
活車海老塩焼き 1匹	時価 1.200円～
いかげそ塩焼き	1.300円（1.404）
いかげそバター焼き	1.300円（1.404）
地鶏塩焼き柚子胡椒添え	1.300円（1.404）
黒毛和牛炙り	2.300円（2.484）
活あわび焼き 1枚	時価 2.500円～
国産うなぎ蒲焼	3.500円（3.780）

【揚げ物】

ひらめの骨せんべい	400円（432）
野菜天婦羅	1.200円（1.296）
げそ天婦羅	1.300円（1.404）
地鶏唐揚げ	1.300円（1.404）
天然穴子天婦羅	2.000円（2.160）
天婦羅盛り合わせ	2.000円（2.160）
たこ天婦羅	時価 2.500円～

※来店様の注文優先になっております。※店内繁忙時　出前お受け出来ない時が御座います、ご了承下

【汁物】

味噌汁	600円（648）
赤出し	600円（648）

【蒸し物】

茶碗蒸し	650円（702）

寿司懐石

(9品)	15.000円	（16.500）
(9品)	10.000円	（11.000）
(8品)	8.000円	（8.800）

（写真は一例です）

鱧すき鍋コース

7.000円（7.700）～（お１人様）

（6品）先付・湯引き・天婦羅
鍋・麺類・デザート

河豚鍋コース

9.000円（9.900）（お1人

（7品）先付・
湯引き・唐揚げ・鍋
雑炊・デザート

河豚鍋単品

7.000円（7.700）（お1人

（1品）　鍋

※ 雑炊時お代別途頂戴いたします。

クエ鍋コース

時価(18.000円前後)　（お1人

（7品）先付・造り・焼
・唐揚げ・鍋・雑炊・デザート

※特注の為2～3日前迄にご予約をお願い致します。

※　懐石・鍋コースについて

※ 前日迄にご予約下さい。※2名様より承ります。
※ ご予約後、当日の人数変更が 出来ませんので
前日迄にご連絡をお願い致します。

その他、魚ちり鍋・寄せ鍋などご相談にて承ります!

（　）は税込み価格 です。

※入荷・金額の状況は時節により若干変動する事が御座いますのでご了承ください。