



# 高級寿司食べ放題

(お味噌汁付き)

3,990円+税

始めからお好きな物をお召し上がりください

お子様料金(6歳〜小学生)

1,990円+税

(4歳〜6歳未満)

990円+税

(0歳〜4歳未満)

無料

ずわい蟹付き(1人前)

プラス 600円+税

お刺身盛り合わせ付き(1人前)

プラス 600円+税

〈おすすめにぎり〉

お好みににぎり

2,590円+税

(選べるお好きなお好みにぎり12貫+手巻き+切り玉子)

〈一品料理〉

ずわい蟹盛り合わせ(2人前)

1,800円+税

お刺身五種盛り合わせ

まぐろ/白身/トラウトサーモン/いか/甘海老

1,600円+税

※仕入れにより内容が異なる場合がございます

※食べ放題はグループ皆様でのご注文とさせていただきます

# 昼の部

※ランチご提供時間は16:30迄となっております

食べ放題・右記メニューもご注文いただけます

※全てのお寿司・丼ものにお味噌汁が付きます

ランチにぎり〈1人前〉

(おまかせにぎり9貫+手巻き)

990円+税

ランチにぎり〈15人前〉

(おまかせにぎり14貫+手巻き)

1,490円+税

雑にぎり

(にぎり8貫+穴子一本にぎり+手巻き+切り玉子)

2,190円+税

お好みにぎり

(選べるお好きなにぎり12貫+手巻き+切り玉子)

2,590円+税



海鮮ばらちらし重



海鮮丼御膳

## ◆特製丼

海鮮ばらちらし重

1,190円+税

海鮮丼御膳

1,390円+税

(海鮮丼／サラダ／甘味／お漬け物)



雑にぎり

# お飲物

## ◆泡までうまい麦の生〈ザ・プレミアム・モルツ〉

生ビール	〔ジョッキ〕	540円＋税
瓶ビール	〔中瓶〕	590円＋税
オールフリー	ノンアルコール	390円＋税

## ◆日本酒

〔常温/燗〕大関 上撰 金冠 辛口	↑130ml	490円＋税
〔冷〕 貴仙寿 吉兆 純米吟醸 〔奈良〕	②270ml	950円＋税
〔冷〕 あさ開 純米大辛口 水神 〔若手〕	③300ml	980円＋税
〔冷〕 浦霞 純米 〔宮城〕	③300ml	1,100円＋税
〔冷〕 黒帯 悠々 特別純米 〔石川〕	③300ml	1,100円＋税
〔冷〕 黒龍 吟醸 いっちよらい 〔福井〕	③300ml	1,280円＋税
〔冷〕 くどき上手 純米吟醸 辛口 〔山形〕	③300ml	1,280円＋税
〔冷〕 瀬祭 純米大吟醸 〔山口〕	③300ml	1,400円＋税

## ◆焼酎 (ロック/水割り/お湯割り)

〔芋〕 なんこ	490円＋税
〔芋〕 黒霧島 〔宮崎〕	490円＋税
〔芋〕 一刻者 〔鹿児島〕	490円＋税
〔芋〕 黒伊佐錦 〔鹿児島〕	590円＋税
〔芋〕 晴耕雨読 〔鹿児島〕	590円＋税
〔芋〕 富乃宝山 〔鹿児島〕	650円＋税
〔麦〕 それから	490円＋税
〔麦〕 一粒の麦 〔鹿児島〕	490円＋税
〔麦〕 隠し蔵 〔鹿児島〕	550円＋税
〔米〕 川辺 〔熊本〕	490円＋税
〔米〕 球磨焼酎 〔熊本〕	490円＋税
〔黒糖〕 れんと 〔鹿児島〕	490円＋税
〔紫蘇〕 鍛高譚 〔北海道〕	490円＋税

焼酎の友	梅干	100円＋税
	カットレモン	100円＋税

# お飲物

## ◆ウイスキー（ストレート／ロック／水割り）

角

450円＋税

角ハイボール

450円＋税

コーク角ハイボール

490円＋税

## ◆ワイン

ハウスワイン（白／赤）

〈グラス〉

450円＋税

魚河岸（白）

〈ハーフボトル〉

1,190円＋税

## ◆サワー

グレープフルーツサワー

450円＋税

レモンサワー

450円＋税

ライチサワー

450円＋税

シークワーサーサワー

450円＋税

あんずサワー

450円＋税

アセロラ&ローズヒップサワー

450円＋税

ウーロンハイ

450円＋税

緑茶ハイ

450円＋税

ガリハイ

450円＋税

## ◆梅酒（ロック／ソーダ割り／お湯割り）

南高梅酒

450円＋税

柚子梅酒

490円＋税

にごり梅酒

550円＋税

黒糖梅酒

550円＋税

## ◆ソフトドリンク

オレンジジュース

390円＋税

コーラ

390円＋税

ウーロン茶

390円＋税

食べ放題をご注文のお客様に限り

1,300円＋税で飲み放題にできます

## 甘味

## アイス 各種

300円＋税

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。  
〈食物アレルギーが心配のお客様〉1、当店ではアレルギー27品目の使用リストをご用意させていただいておりますので係りの者にお尋ねください。2、当店で使用している器具類には、えび・かに等が混在している場合があります。3、アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。  
使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。