



# 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

※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

お子様料金 (ソフトドリンク付)

- ◆ 6歳〜10歳未満 1,990円 + 税
- ◆ 4歳〜6歳未満 990円 + 税
- ◆ 4歳未満 無料

ずわい蟹付き (1人前)

プラス 990円 + 税

お刺身盛り合わせ付き (1人前)

プラス 890円 + 税

〈おすすめにぎり〉

お好みににぎり

2,490円 + 税

(選べるお好きなにぎり12貫 + 玉子 + 手巻き)

〈一品料理〉

ずわい蟹盛り合わせ (2人前)

1,890円 + 税

お刺身五種盛り合わせ

1,690円 + 税

まぐろ / 白身 / トラウトサーモン / いか / 甘海老

※仕入れにより内容が異なる場合がございます

# 昼の部

※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)

ランチにぎり〈1.5人前〉

(おまかせにぎり14貫+手巻き)

雑にぎり

(にぎり8貫+穴子一本にぎり+玉子+手巻き)

お好みにぎり

(選べるお好きなにぎり12貫+玉子+手巻き)

990円+税

1,490円+税

2,190円+税

2,490円+税

## ◆特製丼

鉄火丼

940円+税

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/お漬物)



海鮮ばらちらし重



海鮮丼御膳



雑にぎり

# お飲物

## ◆泡までうまい麦の生へザ・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〉 540円＋税
- オールフリー ノンアルコール 〈小瓶〉 440円＋税

## ◆焼酎（ロック／水割り／お湯割り）

- 〔羊〕 黒霧島 〔宮崎〕 440円＋税
- 〔羊〕 大隅 〔鹿児島〕 490円＋税
- 〔羊〕 山ねこ 〔宮崎〕 490円＋税
- 〔羊〕 くじら 〔鹿児島〕 490円＋税

## ◆日本酒

- 〔燗〕 香神 寒造り 辛口 〔千葉〕 〈180ml〉 590円＋税
- 〔冷〕 貴仙寿 吉兆 純米吟醸 〔奈良〕 〈300ml〉 990円＋税
- 〔冷〕 あさ開 純米大辛口 水神 〔岩手〕 〈300ml〉 990円＋税
- 〔冷〕 浦霞 純米 〔宮城〕 〈300ml〉 990円＋税
- 〔冷〕 黒帯 悠々 特別純米 〔石川〕 〈300ml〉 1,090円＋税
- 〔冷〕 黒龍 いったちよらい 〔福井〕 〈300ml〉 1,190円＋税
- 〔冷〕 瀬祭 純米大吟醸 〔山口〕 〈300ml〉 1,290円＋税

### 〔麦〕 二階堂 〔大分〕

### 〔麦〕 中々 〔宮崎〕

### 〔麦〕 山猿 〔宮崎〕

### 〔米〕 よろしく千萬あるべし 〔新潟〕

### 〔黒糖〕 飛乃流朝日 〔鹿児島〕

### 焼酎の友

#### 梅干

#### カットレモン

100円＋税

100円＋税

440円＋税

490円＋税

490円＋税

490円＋税

490円＋税

# お飲物

## ◆ウイスキー

- 角ハイボール 440円+税
- コーク角ハイボール 490円+税
- ジンジャー角ハイボール 490円+税

## ◆ワイン

- 〈スパークリング〉  
ラルススプマンテ「イタリア」 490円+税
- グランリベンザブリュット「スペイン」 2,990円+税

## 〈白／赤〉

- ロングカントリー「チリ」 440円+税
- プリミソリ「イタリア」 2,690円+税

## ◆サワー

- レモンサワー 440円+税
- ガリハイ 440円+税
- ウーロンハイ 440円+税
- 緑茶ハイ 440円+税

## ◆梅酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）

- 寶芳熟梅酒 440円+税
- 鳳凰美田 ゆず酒 490円+税
- 鳳凰美田 杏酒 490円+税

## ◆ソフトドリンク

- ウーロン茶 340円+税
- オレンジジュース 340円+税
- アップルジュース 340円+税
- コーラ 340円+税
- ジンジャーエール 340円+税

## 飲み放題にできます

- アルコール&ソフトドリンク 飲み放題 1,300円+税
- ソフトドリンクのみ 飲み放題 500円+税

※グループでご利用の場合は、人数分のオーダーをお願いしております。

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へ〉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魚介類には、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。