

最初から最後まで「好きなものを好きなだけ」お楽しみください

高級寿司食べ放題

お味噌汁・茶碗蒸し付

120分
ラストオーダー^{90分}

〈女性〉 4,620円

〈男性〉 4,950円

◆お子様料金

〈6歳～小学生〉 2,530円

〈4歳～6歳未満〉 1,100円

〈0歳～4歳未満〉 無料

食べ放題はグループ皆様のご注文とさせていただきます。1回のご注文は20個以内でお願いいたします。食べ放題につき、売り切れの寿司ネタがでた場合はご容赦ください。何個でも追加できますが、残された分の料金は別途頂戴いたします。



にぎり 10貫ランチ 1,375円

おまかせにぎり10貫

にぎり 15貫ランチ 1,925円

おまかせにぎり15貫

まぐろづくし 2,200円

まぐろにぎり8貫・巻物・切り玉子

離にぎり 2,970円

中とろ2貫・サーモン・真鯛・ほたて・穴子・
いか・えび(セミボイル)・数の子・うに軍艦・
いくら軍艦・ねぎまぐろ軍艦・切り玉子

お好みにぎり 3,520円

選べるお好きなにぎり13貫・切り玉子

○どんぶり

お味噌汁付

海鮮丼御膳

1,870円

海鮮丼・茶碗蒸し・
小鉢・甘味

○お子様メニュー

お味噌汁付

お子様すしセット 990円

おまかせにぎり3貫・巻物・
アップルジュース・おもちゃ付



お子様すしセット



海鮮丼御膳



まぐろづくし



にぎり15貫ランチ

夜のおすすめ

お味噌汁・茶碗蒸し付

○ 雛にぎり

3,080円



○ お好みにぎり

3,630円



選べるお好きなにぎり 13貫
切り玉子

中とろ2貫
サーモン
真鯛
ほたて
穴子
いか
えび(セミボイル)
数の子
うに軍艦
いくら軍艦
ねぎまぐろ軍艦
切り玉子

一品料理

すぐ出るおつまみ

枝豆	440円
きゅうりの浅漬け	495円

珍味

まぐろの酒盗	550円
いかの塩辛	550円
もずく酢	550円

刺身

盛り合わせ

1,430円

550円
550円
550円

いかの塩辛



揚げ・焼き

すしやの玉子焼き

605円

660円
660円

すしやの玉子焼き

鶏の唐揚げ
たこの唐揚げ

その他

茶碗蒸し

440円



茶碗蒸し

デザート

本日のシャーベット
小豆と白玉の抹茶アイス495円
440円

小豆と白玉の抹茶アイス



お飲み物

食べ放題ご注文のお客様限定

★マークが飲み放題の対象商品です

◆アルコール&ソフトドリンク 飲み放題 1,870円

◆ソフトドリンクのみ 飲み放題 660円

グループのお客様でご利用の場合は、人数分のオーダーをお願いしております。アルコールとソフトドリンク飲み放題は併用できます。「アルコール&ソフトドリンク飲み放題」または「ソフトドリンクのみ飲み放題」をお選びください。

ビール

★アサヒスーパードライ生

(中ジョッキ) 700円

アサヒドライゼロノンアルコール

(大ジョッキ) 550円

日本酒

★(常温・燗) 香神 寒造り辛口 千葉

(180ml) 660円

★(冷) 一白水成 特別純米酒 秋田

(180ml) 880円

★(冷) 澤屋まつもと 守破離 京都

(180ml) 880円

(冷) いづみ橋 純米 神奈川

(180ml) 880円

(冷) 獺祭 純米大吟醸 50 山口

(180ml) 990円

焼酎

【ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り】

★(麦) 二階堂 大分

550円

(麦) 中々 宮崎

660円

★(芋) 黒霧島 黒 宮崎

550円

★(芋) くじら 鹿児島

660円

★(米) 八海山 よろしく 千萬あるべし 新潟

660円

焼酎の友

★梅干 ★カツトレモン 各110円

ウイスキー アサヒブラックニッカ

★ハイボール

550円

★ジンジャーハイボール

550円

★コーカハイボール

550円

酎ハイ

★ウーロンハイ

550円

★緑茶ハイ

550円

★レモンサワー

550円

ワイン

★ハウスワイン 白・赤

〔グラス〕 660円

トウトウイーヴル フランス 白・赤

〔ボトル〕 2,970円

果実酒

【ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り】

★梅酒

550円

★ゆず酒

550円

★杏酒

550円

うぐいすとまり鶯とろにごり梅酒 鹿児島

660円

ソフトドリンク

★アップルジュース

330円

★ジンジャーエール

330円

★コーラ

330円

★ウーロン茶

330円



※表示価格は税込となります。※写真はイメージです。※仕入れ状況により産地の変更や品切れの場合がございます。※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。
(食物アレルギーがご心配のお客様へ) ①アレルゲンに関しては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。