

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

120分  
ラストオーダー  
90分

お味噌汁・茶碗蒸し付

## ◆ お子様料金

〈6歳〜小学生〉 2,519円

〈4歳〜6歳未満〉 1,089円

〈0歳〜4歳未満〉 無料

〈女性〉 4,609円

〈男性〉 4,939円

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。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き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。





雑にぎり

# 夜のおすすすめ



海鮮丼御膳



まぐろづくし

## お好みににぎり

【選べるお好きなにぎり13貫十切り玉子】

3,509円

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

## 雑にぎり

2,959円

### お味噌汁付

昼でもご注文いただけます

## ランチにぎり〈1人前〉

【おまかせにぎり10貫】

1,309円

## ランチにぎり〈15人前〉

【おまかせにぎり15貫】

1,859円

## 海鮮丼御膳

1,859円

- |     |      |
|-----|------|
| 海鮮丼 | 茶碗蒸し |
| 小鉢  | 甘味   |

## まぐろづくし 2,189円

- |          |          |
|----------|----------|
| 中とろ2貫    | まぐろたく軍艦  |
| 赤身2貫     | 中落ちツケ風軍艦 |
| 炙りまぐろ    | ねぎまぐろ巻   |
| まぐろ山掛け軍艦 | 切り玉子     |



# 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せん。「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 サントリーザ・プレミアム・モルツ

★ 生ビール グラス 704円

★ 瓶ビール 中瓶 704円

オールフリーノンアルコール 小瓶 594円

## 日本酒

★ 常温・燗 大関 上撰 金冠 辛口 兵庫 130ml 594円

270ml 1,089円

★ 冷 貴仙寿 吉兆 純米吟醸 奈良 300ml 1,144円

★ 冷 あさ開 純米大辛口 水神 岩手 300ml 1,144円

★ 冷 浦霞 純米 宮城 300ml 1,199円

冷 黒帯 悠々 特別純米 石川 300ml 1,254円

冷 黒龍 吟醸 いちよらい 福井 300ml 1,474円

冷 瀬祭 純米大吟醸 山口 300ml 1,584円

## 焼酎

【ロック・水割り・お湯割り】

★ 芋 黒霧島 宮崎 594円

★ 芋 一刻者 鹿児島 649円

★ 芋 富乃宝山 鹿児島 704円

★ 麦 一粒の麦 鹿児島 594円

★ 黒糖 れんと 鹿児島 594円

★ 紫蘇 鍛高譚 北海道 594円

焼酎の友 ★梅干 ★カットレモン 各110円

## ウイスキー

- ★ ハイボール 594円
- ★ コークハイボール 594円
- ★ ジンジャーハイボール 594円

## サワー

- ★ レモンサワー 539円
- ★ ライチサワー 539円
- ★ あんずサワー 539円
- ★ ウーロンハイ 539円
- ★ 緑茶ハイ 539円
- ★ 翠ジンソーダ 539円

## ワイン

- ★ ハウスワイン 白・赤 594円

〈ガラス〉

## 梅酒

【ロック・お湯割り・ソーダ割り】

- ★ 南高梅酒 594円
- ★ 柚子梅酒 594円
- ★ 黒糖梅酒 594円

## ソフトドリンク

- ★ アップルジュース 429円
- ★ コーラ 429円
- ★ ジンジャーエール 429円
- ★ ウーロン茶 429円

## 甘味 アイス 各種

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。※お未の産地情報については保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アレルギーに関して保りの者にお尋ねください。②当店で使っている魚介類には、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。