



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〉 2,959円

〈4歳〜6歳未満〉 1,529円

〈0歳〜4歳未満〉 無料

〈女性〉 5,049円

〈男性〉 5,379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

# 夜のおすすめ



海鮮丼御膳



まぐろづくし

まぐろづくし 2,244円

中とろ2貫 まぐろたく軍艦

赤身2貫 中落ちユッケ風軍艦

炙りまぐろ ねぎまぐろ巻

まぐろ山掛け軍艦 切り玉子

海鮮丼御膳 1,914円

海鮮丼 茶碗蒸し

小鉢 甘味

ランチにぎり〈1人前〉

【おまかせにぎり10貫】 1,364円

ランチにぎり〈1.5人前〉

【おまかせにぎり15貫】 1,914円

お味噌汁付

ランチタイムでも  
ご注文いただけます

雑にぎり 3,069円

中とろ2貫 えび(セミボイル)

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

お好みにぎり

【選べるお好きなにぎり13貫+切り玉子】

3,619円



# 夜のおすすめ

お味噌汁付

ランチタイムでも  
ご注文いただけます



## 雑にぎり

3,179円

中とろ2貫 数の子

サーモン うに軍艦

真鯛 いくら軍艦

ほたて ねぎまぐろ

穴子 軍艦

いか 切り玉子

えび(セミボイル)



## お好みにぎり

3,729円

選べる

お好きなにぎり13貫

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 2,090円
- ◆アルコール(ビールなし)&ソフトドリンク 飲み放題 1,510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せん。  
「アルコール&ソフトドリンク飲み放題」または「アルコール(ビールなし)&ソフトドリンク飲み放題」「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 〈中ジョッキ〉 759円
- ★ 瓶ビール 〈中瓶〉 814円
- オールフリー ノンアルコール 〈小瓶〉 649円

## 日本酒

- ★ 〈常温・燗〉 大関 上撰 金冠 辛口 兵庫 〈130ml〉 594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 いっちよらい 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・お湯割り・ソーダ割り】

- ★ 〈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

## 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

〈グラス〉

## 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
- ★ 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アレルギーに関して係りの者にお尋ねください。②当店で使用する魚介類には、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。