

Please feel free to place an order for any type of sushi that does not appear in the rotation lineup, in order to make certain that you are eating freshly prepared sushi.

对未在回转的寿司, 请随意下单。请务必在捏制好后及时食用。

드시고자 하는 초밥이 보이지 않으면 편하게 주문해 주십시오. 갓 만든 초밥을 꼭 맛보시기 바랍니다.

廻っていないお鮓についてはお気軽にご注文下さい。是非握りたてをお召し上がり下さい。

お献立

 ◆ かつば巻き(ハーフ) kappamaki 130円	 ◆ かんぴょう巻き(ハーフ) kampyomaki 130円	 ◆ 鉄火巻き(ハーフ) tekkamaki 240円	 ◆ 山ごぼう巻き yamagobomaki 280円
 ◆ ツナコーン(2貫) tsunakon 190円	 ◆ みぶ菜軍艦(2貫) mibunagonkan 240円	 ◆ 納豆手巻き(1本) nattotemaki 190円	 ◆ 天然本まぐろねぎどろ手巻き (1本) 480円
 ◆ 小柱(2貫) kobashira 480円	 ◆ ねぎとろ(2貫) negitoro 380円	 ◆ いくら(2貫) ikura 530円	
 ◆ 梅しそ巻き(1本) umeshiosaki 280円	 ◆ 玉子(2貫) tamago 130円	 ◆ めんたいこ(2貫) mentaiko 380円	
 ◆ おしんこ巻き(1本) oshinkomaki 280円			
 ◆ めんたいこ巻き(1本) mentaiko 480円			
 ◆ やりいか(2貫) yarika 240円	 ◆ 生げそ(2貫) namageso 190円	 ◆ 北海たこ(2貫) hokkaidako 280円	
 ◆ 蒸し海老(2貫) mushiebi 280円	 ◆ しゃこ(2貫) syako 530円	 ◆ ぼたん海老(2貫) botanebi 680円	
 ◆ のどぐろ(1貫) nodoguro 380円	 ◆ 金目鯛(2貫) kinmedai 530円	 ◆ トロサーモン(2貫) toosamon 330円	

 ◆ カレイえんがわ kareiengawa (2貫) 330円	 ◆ 天然平目(2貫) tennehirame 480円	 ◆ 天然平目えんがわ (2貫) 680円
 ◆ えんがわうま味噌炙り engawa umamisoaburi (2貫) 380円	 ◆ ズワイガニ(2貫) zuwaigani 680円	 ◆ こはだ(2貫) kohada 480円
 ◆ つぶ貝(2貫) tsubugai 330円	 ◆ ほたて(2貫) hotate 380円	 ◆ げさば(2貫) shimesaba 330円
 ◆ ほっき貝(1貫) hokkigai 530円	 ◆ たいら貝(2貫) tairagai 680円	 ◆ 釣りあじ(2貫) tsuriaji 380円
 ◆ 活穴子(1貫) katsunago 480円	 ◆ うなぎ(2貫) unagi 530円	 ◆ 特上生うに(1貫) tokujonamauni 530円
 ◆ 天然本まぐろ tennenbonmaguro	 ◆ 天然本まぐろ tennenbonmaguro	 ◆ 天然本まぐろ tennenbonmaguro
 ◆ 赤身(1貫) akami 240円	 ◆ 中とろ(1貫) chutoro 480円	 ◆ 大とろ(1貫) otoro 680円

おすすめ

姫松コース・荒磯コースは 19:00まででございます。

◆ 姫松コース himematsukosu
◇ 8貫+巻物+青さのり味噌汁 (1人前) regular 2,800円



◆ 荒磯コース arisokosu
◇ 13貫+巻物+青さのり味噌汁 (1.5人前) large volume 3,800円



仕入れにより内容が変わります

人気三昧

◆ あぶり三昧【三種】 aburizanmai
◇ トロサーモン ◇ えんがわ ◇ げさば 530円



◆ 貝三昧【三種】 kaizanmai
◇ ホタテ
◇ つぶ貝
◇ 小柱 530円



◆ 特上北海五種 tokuiyohokkaigosyu
◇ 特上北海5貫+岩のり味噌汁 1,480円



◆ 北海三昧【三種】 hokkaizanmai
◇ ズワイガニ
◇ いくら
◇ ホタテ 680円



◆ 天然本マグロ三昧【三種】 tennenbonmagurozanmai
◇ 大とろ ◇ 中とろ
◇ 赤身 1,290円