



ファミリーSUSHIバイキング 17:30~21:00(日曜日定休)

平 日 大人 ¥4,000 小学生 ¥2,000 幼児(3~5歳) ¥1,200
土・日・祝日 大人 ¥4,400 小学生 ¥2,200 幼児(3~5歳) ¥1,320

〈タイムサービス・鮭一刀下ろし〉※火・木・土曜日の17:45より

店内で鮭をまるごと解体!

・握り寿司 ・造り ・カマ焼き ・中落ち ・づけ丼

〈日替わり近海鮮魚〉

・鮭 ・ガーラ ・ツムブリ ・カツオ
・イラブチャー ・カタカシ ・クルキンマチ ほか

〈握り寿司〉

・鮭 ・カンパチ ・鯛 ・サーモン
・煮穴子 ・烏賊 ・海老
・甘海老 ・赤貝 ・ツブ貝

〈島寿司〉

・ガーラ ・ミーバイ ・ガチュン ・サワラ
・グルクン ・グルクマ ・鰹 ・島蛸
・スギ ・イラブチ ・アーガイ ・ツムブリ
・ウツボ ・ティナジャー

※料理長がその日市場で吟味し、仕入れた海鮮を
各々の食材に合った調理法を考案し、提供いたします。

〈創作島寿司〉

・チラガー寿司(豚の顔肉)
・人参シリシリロール
・タコスロール

〈おすすめキッズ寿司〉

・稲荷 ・玉子
・海老天ロール ・チャンプルーロール

〈手巻き寿司〉

・干瓢手巻き ・納豆手巻き ・鰻手巻き ・鮭手巻
・レタス海老マヨ手巻き ・お新香手巻き ・鮭納豆手巻き
・ねぎとろ手巻き ・海ぶどう軍艦 ・イクラ軍艦 ・トビコ軍艦
・ゴーヤー軍艦 ・鮭山掛け軍艦

〈造り〉

・近海魚酢味噌和え ・季節の造り2種

〈お子様手巻き寿司〉

・たまご ・エビ ・サーモン ・マグロ ・カッパ ・おしんこ ほか

〈天婦羅〉

・紅芋 ・茄子 ・かき揚げ ・南瓜

〈デザート〉

・黒糖チョコレートケーキ ・シークワーサーカステラ
・紅芋タルト ・ライスプリン ・沖縄ぜんざい
・マンゴーとパイナップルのコンポート ・季節のフルーツ
・アイスクリーム(紅芋、シークワーサーシャーベット、サトウキビ、マンゴ)

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。