

一皿  
130円

|                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                               |                                                                                                                                            |                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>熟成まぐろ<br>Aged Tuna<br>熟成金槍魚 冷蔵 冷蔵          | <br>特上<br>まぐろ(一貫)<br>Premium Tuna (1Piece)<br>特等金槍魚(一貫) 冷蔵 冷蔵 | <br>特上<br>漬けまぐろ(一貫)<br>Marinated Premium Tuna (1Piece)<br>特等漬金槍魚(一貫) 冷蔵 冷蔵 | <br>大切り<br>はまち(一貫)<br>Thick Sliced Young Yellowtail (1Piece)<br>大切鰯魚(一貫) 冷蔵 冷蔵 | <br>まぐろ<br>アボカドチーズ<br>Tuna with Avocado & Cheese<br>金槍魚牛油果芝士 冷蔵 冷蔵 | <br>ねぎまぐろ<br>Minced Tuna<br>鮮肥金槍魚泥 冷蔵 冷蔵     | <br>サーモン<br>Salmon<br>三文魚 冷蔵                             | <br>サーモン<br>アボカドチーズ<br>Salmon with Avocado & Cheese<br>三文魚牛油果芝士 冷蔵 冷蔵 | <br>えび<br>Shrimp<br>熟蝦 冷蔵                                     | <br>生えび<br>Raw shrimp<br>生蝦 冷蔵                              | <br>いか<br>Squid<br>魷魚 冷蔵                                 |                                                                                                                                   |
| <br>やりいか<br>Spear Squid<br>长枪烏賊 冷蔵             | <br>赤貝<br>Ark Shell<br>赤貝 冷蔵                                 | <br>ゆず塩<br>かつおたたき<br>Bonito with Salt & Yuzu Sauce<br>柚子鹽鰹魚 冷蔵            | <br>真いわし<br>Sardine<br>沙丁魚 冷蔵                                                 | <br>活メバングシウス<br>Ikejime Pangasius<br>活締巴沙魚 冷蔵                     | <br>ゆずかしい<br>Flounder with Yuzu<br>柚子鱈魚 冷蔵  | <br>極旨カニカマ<br>Exquisite Imitation Crab Meat<br>極美蟹味棒 冷蔵 | <br>熟成<br>ふぐ(一貫)<br>Aged Fugu (1Piece)<br>熟成河豚(一貫) 冷蔵                | <br>あなご<br>Conger Eel<br>星鰻 冷蔵                               | <br>イベリコ豚の<br>大とろ<br>Fatty Black Iberian Pork<br>伊比利亞豬肉 冷蔵 | <br>旨だれ<br>牛カルビ<br>Beef with Tasty Sauce<br>美味醬汁牛肋骨肉 冷蔵 | <br>ハンバーグ<br>Hamburg Steak<br>雞肉漢堡 冷蔵          |
| <br>たまご焼き<br>Omelet<br>和風雞蛋壽司 冷蔵               | <br>いなり<br>Stuffed Sushi<br>腐皮卷 冷蔵                           | <br>大盛り貝柱<br>Extra Large Scallop<br>大份量鮮貝柱 冷蔵                             | <br>牛すき焼き風<br>Sukiyaki Style<br>牛肉壽喜燒風 冷蔵                                     | <br>海鮮ユッケ<br>Seafoods Yukhoe<br>海鮮肉餡 冷蔵                           | <br>チャンジャ<br>Spicy Cod Innards<br>辣拌鱈魚珍味 冷蔵 | <br>照り焼きチキン<br>Teriyaki Chicken<br>照燒雞肉 冷蔵              | <br>ねぎまぐろ軍艦<br>Minced Tuna Roll<br>鮮肥金槍魚軍艦 冷蔵                        | <br>旨だれまぐろ<br>Tuna with Tasty Sauce<br>美味醬汁金槍魚 冷蔵            | <br>まぐろ納豆<br>Tuna Natto<br>金槍魚納豆 冷蔵                        | <br>まぐたく<br>Tuna & Pickled Daikon<br>金槍魚醃萝卜 冷蔵          | <br>えびマヨ<br>Shrimp with Mayo<br>蝦色拉 冷蔵         |
| <br>たらマヨ<br>Pollock Roe with Mayo<br>鱈魚子蛋黃醬 冷蔵 | <br>サラダ<br>Salad<br>色拉 冷蔵                                    | <br>ツナサラダ<br>Tuna Salad<br>金槍魚色拉 冷蔵                                       | <br>シーフードサラダ<br>Seafood Salad<br>海鮮色拉 冷蔵                                      | <br>コーン<br>Corn Mayo<br>玉米粒色拉 冷蔵                                  | <br>いかおくら<br>Squid and Okra<br>魷魚秋葵 冷蔵      | <br>納豆<br>Natto<br>納豆卷 冷蔵                               | <br>かずのこ軍艦<br>Herring Roe Roll<br>鱈魚子軍艦 冷蔵                           | <br>ほたてひも<br>ピリ辛わさび<br>Scallop Mantle with Wasabi<br>蜆肉帶子 冷蔵 | <br>きゅうり巻<br>Cucumber Roll<br>黃瓜卷 冷蔵                       | <br>しんこ巻<br>Pickled Daikon Radish Roll<br>咸菜卷 冷蔵        | <br>納豆一本巻<br>Single Natto Roll<br>納豆海苔卷(一貫) 冷蔵 |

一皿  
140円

  
熟成漬けまぐろ  
Aged Marinated Tuna  
熟成醬金槍魚 冷蔵
  
肉厚  
とろメさば  
Vinegared Thick Fatty Mackerel  
醋鰹魚 冷蔵

一皿  
160円

  
ビントロ  
Albacore  
白金槍魚 冷蔵
  
熟成 真鯛(一貫)  
Aged Red Sea Bream (1Piece)  
熟成真鯛(一貫) 冷蔵

一皿  
180円

  
えびアボカド  
Shrimp with Avocado and Onion  
鮮蝦蛋黃醬鰹梨 冷蔵
  
はまち  
Young Yellowtail  
鰯魚 冷蔵

一皿  
180円

  
いか天にぎり  
Squid Tempura Sushi  
魷魚天婦羅壽司 冷蔵
  
うなぎ  
Eel and Egg  
鰻魚雞蛋 冷蔵

一皿  
200円

  
大葉えんがわ(かえい)  
Flounder Fin & Shiso  
紫蘇鱈魚鰭 冷蔵
  
大葉生たこ  
Raw Octopus & Shiso  
紫蘇生章魚 冷蔵

一皿  
200円

  
あぶりえびチーズ  
Seared Shrimp with Cheese  
火烤乳酪鮮蝦 冷蔵
  
あぶりえびマヨグラタン風  
Seared Shrimp Mayo Gratin Style  
火烤鮮蝦蛋黃醬焗烤風味壽司 冷蔵

一皿  
220円

  
とろサーモン  
Salmon Belly  
三文魚肚 冷蔵
  
焼きはらす  
Seared Salmon Belly  
烤三文魚 冷蔵

一皿  
220円

  
あじ  
Horse Mackerel  
鰯魚 冷蔵
  
真たこ  
Octopus  
熟章魚 冷蔵

一皿  
280円

  
いくら  
Salmon Roe  
鮭魚子 冷蔵

一皿  
290円

  
大粒貝柱(一貫)  
Large Scallop (1Piece)  
大粒貝柱(一貫) 冷蔵
  
特大切り  
うなぎ(一貫)  
XL Eel (1Piece)  
特大切鰻魚(一貫) 冷蔵

一皿  
250円

  
かにユッケ  
Crab Yukhoe  
蟹肉醬 冷蔵

一皿  
420円

  
熟成大とろ(一貫)  
Aged Fatty Tuna (1Piece)  
熟成金槍魚大肚(一貫) 冷蔵

【ご注意ください】※時期や天候によって販売していない商品もございますので、あらかじめご了承ください。  
※十分注意して処理しておりますが海産物のため、貝殻、小骨などが入っている場合があります。※品切れの際はご容赦ください。  
※漁の状態により、ネタの大きさや色目が変わることがございます。  
※写真はイメージです。※記載の税込金額は店内飲食時の税率を記載させて頂いております。テイクアウトの際は税率が異なります。

店舗により価格が  
異なります。

当店はすべて「国産米」を  
使用しています。

無添加

# 国産天然ふぐ出汁 らーめん

【下関老舗監修】  
国産天然ふぐ使用

770円



奥深い旨味と上品な味わい。  
この冬おすすめの  
限定らーめんです。

※表面に浮いている油は、スープの香りを最大限に引き出すための香味油のため、品質に問題はございません。



〜ワンランク上の夢見心地スイーツ〜

『KURA ROYAL』

数量限定

クラロワイヤル

宇治抹茶をふんだんに使用した  
和スイーツ。

570円

芳醇宇治抹茶パフェ

宇治抹茶アイス・宇治抹茶プリン・宇治抹茶ソース・ホイップ・ゆであずき・栗の甘露煮・白玉・菊最中皮・きなこ



## 今月のおすすめメニュー

recommend menu



チーズフォンデュ

(フォンデュソース、えび、ソーセージ、じゃがいも、ブロッコリー)

420円

くら寿司でチーズフォンデュ?  
とろ〜りチーズが絶品!



くらポテトミニ  
えびクリーム 420円



小海老唐揚げ  
220円



くらだんごみたらし  
190円



クリームいちご大福  
350円



いか軟骨唐揚げ  
250円



ポロネーゼ風  
700円



至福のホットぜんざい  
270円



ヨーグルトムースゼリー(ぶどう風味)  
270円



米粉  
使用

米粉の  
ガトーショコラ 300円

しっとりした食感と濃厚な味わい!

2026/1/23〜

オーダーレーン・B-(130-01) [テーブル] 共通 (130円)

店舗により  
価格が異なります。

商品は十分にご注意くださいですが、万が一  
品切れの際は、店頭にて迅速に表示させていただきます。

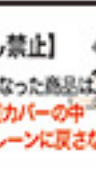
○水揚げ仕入状況・販売状況により、商品を変更する場合や販売を中止、または終了する場合がございます。新店、改装店ではフェアを実施していない場合がございます。一部の店舗では取り扱っていない商品や、価格が異なります。※記載の税込金額は店内飲食時の税率を記載してあります。※1: 四大添加物無添加(全ての食材において、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を一切使用していません。) 鶏が熱くなっているものは受け皿ごとお取りください。同テーブルのお客様は同一会計にご協力ください。お忘れ物がないようにお気を付けください。お客様がお持ちになった品物(ゴミ等も含む)は必ずお持ち帰り頂くようお願い致します。※品質管理に最善を尽くしておりますが、自然な環境で採れた特性上、貝殻、小骨などが入っている場合があります。写真はイメージです。

飲酒運転禁止・未成年の飲酒禁止  
お車を運転されるお客様は、  
20歳未満のお客さまへのアル  
コール類の販売は固くお  
断りさせていただきます。



「アレルギー情報」はこちら  
■左記コードから携帯電話などの端末で、ご確認ください。  
■スマートフォン、タブレットにダウンロード。  
■店舗により表示画面が異なりますのでご了承ください。

【血圧計禁止】  
おとりになった商品は、  
お持ち帰りください。また、  
または、レーンに返さないでください。



【受け皿の受け取り】  
商品はお取り皿に、お取り  
皿に返さないでください。



【レーンは危険】  
危険ですので、  
上のレーンに手を  
置かないでください。