

一皿
115円



一皿
140円



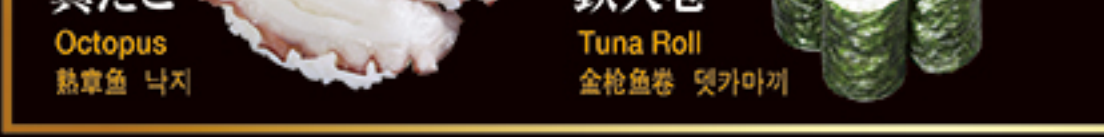
一皿
150円



一皿
170円



一皿
210円



一皿
130円



一皿
190円



一皿
240円



一皿
260円



一皿
280円



【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。
※魚の状態により、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

創業
50年祭

九州フェア

2026年10月2日[金]～なくなり次第終了

あじの旨味が凝縮された、
噛むほどに溢れ出す旨味！



**【九州産】
あじたたき 115円**

※九州産原料を使用。

栄養豊富な九州の海で育成！
凝縮された旨みと香ばしい香り！

コリコリとした食感と
程よい脂のりが絶品！



**【九州産】
さばたたき 130円**

※九州産原料を使用。

**【九州産】
活メひらまさ 280円**



**みなみまぐろ
天身 240円**

姿いか 140円



**国産牛の
ロッシーニ風 290円**

**真鯛天
にぎり 150円**



**※今だけ！※
2倍
えび天手巻 190円**

※2026年10月2日(金)～10月12日(月)まで。通常のえび天手巻の2倍のえび天を使用しております。



なんと！
えび天2本入り！

**濃厚
えびアボカド 190円**
～えびクリームソース～



**あぶりえびマヨ
グラタン風 190円**



**えびアボカド
170円**

店舗により
価格が異なります。

商品は十分に用意させていただいておりますが、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。

◎「九州」は当フェアの名称です。九州以外でとれた食材を使用した商品も含まれております。各商品の産地に関しては、HPをご覧ください。◎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断、または終了する場合がございます。お車を運転されるお客さま、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。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いのない商品や、価格が異なります。◎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。)写真はイメージです。

当店はすべて「国産米」を
使用しています。

2026/10/2～

オーダーレーン_A-(11501)【テーブル】共通(115円)

＼お値打ち／ ～50年分の感謝と四大添加物無添加の安心品質はそのままに～

115円寿司登場!

全35種以上



旨さの奥に、旨さがある。

大絶賛 超熟成 シリーズ

セントラルキッチンがあるからこそできる、独自の二段階熟成。

新登場 超熟成 サーモン 新登場 超熟成 さわら

旨の旨みと旨味のバランスが際立つ逸品 熟成によるしっとりとした食感と喉をほぐす旨味の逸品

各115円

＼揚げたて!／

おすすめサイドメニュー

タルタルソースに
ディップして旨さ倍増!

サーモンステーキ 3本200円 数量限定

揚げたこ焼き(ソース) 3個240円

なんこつ唐揚げ 290円

ふりふりくらポテト (コンソメ) 290円

＼今月の!／

スイーツメニュー

乳脂生クリームと
いちごソースの相性抜群!!

きらめりんご
チーズケーキ 510円

ぷるぷるおぼけゼリー 250円

くらだんご
おいもあん 240円

ココナッツ
チョコケーキ 340円

別腹ちょこっと
ほうじ茶パフェ 320円

2026/10/2～
オーダーレーン B-115(02) [テーブル] 関東(115円)

店舗により
価格が異なります。

商品は十分にご用意させていただいておりますが、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断、または終了する場合がございます。新店、改築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いのない商品や、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頂いております。※四大添加物無添加(金で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。)器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食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
■生記カードからアレルギーなどの情報を、ご確認いただけます。
■スマートフォンのみ、カテゴリーごとに確認いただけます。
■詳細は、アレルギー情報ページをご覧ください。

【喫煙禁止】
おタバコを吸ったお客様は、
喫煙専用スペースへお移り
いただくようお願いいたします。
または、喫煙に賛同しないお客様は、
喫煙専用スペースへお移り
いただくようお願いいたします。

【お支払いの受け取り】
お支払は、お会計のときに
お受け取りください。お支払
は、お会計のときに
お受け取りください。

【レーンに危険】
危険です。上
のレーンに手を
置かないでください。