

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!

うなぎ

炭火で焼き上げた香ばしさと
ふんわり食感が絶品!

決算
大感謝
フェア

厳選

かに軍艦

かにの旨味たっぷり!
濃厚な甘みが口いっぱいに広がる!

2026.10/16~18
[各日数量限定]なくなり次第終了

2026年10月16日[金]~なくなり次第終了

天然赤えび

天然ならではの新鮮な甘みと濃厚な旨味の
「赤えび」がなんとこの価格!

各100円
(税込110円)

あぶりチーズ
ドリア風

濃厚チーズソース×
大豆ミートの創作寿司!

数量
限定

1.5倍盛り
コーン軍艦

※通常のコーン軍艦の1.5倍のコーンを使用しております。

食べ応え抜群!甘みたっぷりのコーンを通常の1.5倍の量でお届け!

2026/10/16~

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。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。

オーダーレーン_A-(01)[テーブル]全国

＼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



超熟成 まぐろ



サーモン・えび



超熟成 まふぐ



熟成ふぐ



熟成びんちょうまぐろ



ねぎまぐろ



えび



いか



たまご焼き



活メバウシ



極旨カニカマ



いなり



ハンバーグ



サーモン・熟成びんちょうまぐろ



サーモン・たまご焼き



照り焼きチキン



かずのご軍艦



納豆



サラダ



きゅうり巻



かんぴょう巻



納豆一本巻

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

各115円

“毎日にワクワクを届ける”3COINS×くら寿司の限定コラボ

3COINS コラボ

限定コラボ ステッカー付き!

豆乳グリーン スムージー 数量限定

310円 ※よく混ぜてからお召し上がりください。

QRコード

今月の! おすすめサイドメニュー

海老・かにに溢れる! 濃厚えびクリームの フレンチ風まぜそば!

かにとえびの クリームまぜそば 590円

揚げたこ焼き (ソース) 3個 240円

なんこつ唐揚げ 290円

今月の! スイーツメニュー

乳・卵・小麦・大豆・卵黄の風味のゼリーと いちご・ブルーベリーの相性抜群!!

ぷるぷるおばけゼリー 250円

きらめけるりんご チーズケーキ 510円

ココナッツ チョコケーキ 340円

くらだんご おいもあん 240円

別腹ちょこっと ほうじ茶パフェ 320円

2026/10/16～
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。新設、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。③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。④四大添加物無添加(金でのご提供において、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いたします。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
■左記コードからアレルギー情報をお知らせいたします。
■アレルギー情報、アレルギー対応メニューは、アレルギー対応メニューの表示で表示いたします。
■アレルギー情報、アレルギー対応メニューは、アレルギー対応メニューの表示で表示いたします。

【喫煙禁止】
おタバコを吸われるお客様は、喫煙専用スペースへお入りください。喫煙専用スペースは、喫煙専用スペースの表示で表示いたします。

【受け皿の受け取り】
お受け皿の受け取りは、お受け皿の受け取りの表示で表示いたします。
【レーンに危険】
危険です。上からのレーンに手を置かないでください。