ご家族とともに 夏を彩る 納涼すし祭り

回転寿司 すし遊館
生本まぐろと自然栽培米を味わう

回転寿司 すし遊館 あさひ
生本まぐろと自然栽培米を味わう

一皿一皿真心こめておつくりします！
ハイ、喜んで！

通もうなる！
かわはぎ
食通がこよなく愛する白身と言えば"かわはぎ"。繊細な味わいです。
400円（税込440円）

ポン酢おろし
冷しゃぶサーモン
人気の生サーモンをさっぱりと夏仕様に。
300円（税込330円）

ボリューム満点
スーパーサーモン
生のサーモンに玉ねぎとマヨの王道コンビ。サラダ感覚で。
350円（税込385円）

さわやか
真鯛のレモンソース
新鮮で甘みのある真鯛に程よい酸味のレモンソースをトッピング。
300~400円（税込330～440円）

うまみ抜群
いさき
ほどよい甘みとやわらかい食感は、青魚にも白身魚にもない最高のうま味。
300~350円（税込330～385円）

フランス発祥
サーモンのラビゴットソース
すっぱ美味しい野菜ソースをトッピングしました。ヘルシー感満載。
350円（税込385円）

創作寿司
真あじの香味野菜
みょうがや大葉を刻んだ香味野菜で、普段のあじがより夏らしく。
300円（税込330円）

夏の白身！
すずき
夏の白身といえばこの魚。あっさりとした味わいはこの季節に食べたいネタです。
300円（税込330円）

ようこそすし遊館へ！
夏に嬉しい旬のネタをご用意しております。ぜひご家族お揃いでお越しくださいませ。

梅肉で
夏はも
夏に食べたい一品。歯ごたえのある弾力に旨味が湧き上がります。
350円（税込385円）

夏の牡蠣
岩がき
冬の真ガキとは別の種類で夏が旬の"岩牡蠣"。とにかく大きくてクリーミーさが格別！
※店舗によって器の種類が異なります。
840~1,200円（税込924～1,320円）

白焼きうなぎ
脂の乗ったうなぎは、タレがなくても濃厚で旨い！スタミナ満点です。
400円（税込440円）

あっさり濃厚
職人あなご
自家製のこだわり煮穴子。香り豊かな職人の味を。
400円（税込440円）

ふっくら

夏のハーモニー！
中とろと海ぶどうの手巻き
中とろの濃厚さと海ぶどうのプチプチ感が何とも言えない絶妙な味わいに。
400円（税込440円）

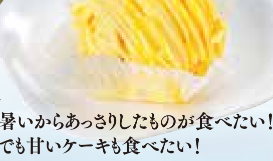
がぶり巻き
厚切りホタテの焦がし醤油
甘いホタテに香ばしい醤油の風味が焼き海苔と相まって食欲をそそります。
350円（税込385円）

すっぱ旨い！
沖縄もずく
ほのかな酸味が夏の疲れた体にしみわたります。
240円（税込264円）

夏季限定
レモン唐揚げ
レモン風味の唐揚げ粉で揚げました。ジューシーなのか？さわやかなのか？どっちなんだいっ!?
350円（税込385円）

沖縄を感じて
海ぶどう
沖縄地方ならではの夏の海藻。ほんの少しだけ、沖縄へ行った気分になれます。
240円（税込264円）

甘酒風味
奇跡のお米サイダー
サイダーに自然栽培米で作った甘酒をトッピング。
400円（税込440円）


食後に
レモンモンブラン
暑いからあっさりしたものが食べたい！でも甘いケーキも食べたい！願い叶えます。
490円（税込539円）

ありがとうございます！
お客様の笑顔が私たちの誇りです。

さあ、いざ生本まぐろの舞台へ！

無添加 すし醤油

さらに美味しくなりました！

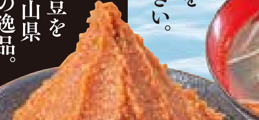
すし遊館こだわりの"無添加"にて作成いただいたのは岡山県備前市の老舗蔵元「鷹取醤油」様。素材を活かす、すっきりとした風味豊かな味わいに、脂の乗った本まぐろにも相性が良いと好評です。

奇跡のみそ汁

鰹に昆布、天然のだしを取ったのち、奇跡の味噌を溶く。化学調味料に頼らない自然の素材で作る味わいをどうぞお召し上がりください。

奇跡のみそ

自然栽培の朝日米と大豆を仕込んで醸造された、岡山県総社市まるみ麹本店様の逸品。



自家製 茶碗蒸し

天然だしを取ったのち、塩、酒、みりん、醤油で味付けし卵を溶きます。お店で蒸した茶碗蒸しは手作りのやさしい味わいに。ぜひ、ご賞味くださいませ。

お持ち帰りもすべて生本まぐろ

職人が握る、本格的なお寿司

ご自宅で、親しいご家族とともに夏のひとときを

ご家族や親戚と口福なひと時を 4人前からの盛り込み

すし遊館が最もおすすめする盛り合わせです！
大人数盛り売上No.1！
天城（あまぎ）
赤身・たい・いか・中とろ・ホタテ・大えび・いくら・煮穴子・生本まぐろねぎとろ・玉子
5人前［50貫］ 6,760円（税込7,300円）

ちょっと贅沢、ワンランク上のネタを。
千歳（ちとせ）
4人前［40貫］ 5,741円（税込6,200円）
中とろ・つぶ貝・いか・はまち・サーモン・大えび・赤えび・えんがわ・いくら・玉子

質は特上、量は大盛り。
富士（ふじ）
すし遊館プレミアム
4人前［56貫］ 9,908円（税込10,700円）
たい・中とろ・かんぱち・トロサーモン・赤えび・数の子・ほたて・大とろ・大えび・うに・いくら・生本まぐろねぎとろ・玉子・うなぎ

"生"本まぐろもたくさん、人気ネタもたくさん！
新登場
※写真は4人前です。
遊楽（ゆうらく）
すし遊館こだわりの"生"本まぐろと、人気ネタの両方を存分に味わえる新定番の盛り合わせです。
たい・サーモン・えんがわ・ほたて・大えび・赤身・中とろ・ひっかき・ねぎとろ・大とろ
4人前［40貫］ 7,200円（税込7,776円）
5人前［50貫］ 9,000円（税込9,720円）

すし遊館プレミアム
プレミアム人気No.1！
宴（うたげ）
最高級のネタが最幸の宴を彩ります。
いか・中とろ・サーモン・かんぱち・ほたて・大えび・大とろ・数の子・うに・いくら・うなぎ・一品玉子
5～6人前［55貫+玉子6切］
11,852円（税込12,800円）

すし遊館でしか味わえない "生"本まぐろの盛り込み

すし遊館の看板商品！
生本まぐろづくし
赤身、中とろ、大とろに加えてひっかき、とろ鉄火まで。美しい見た目と、それに相応しい香り高く濃厚な味わいは感動ものです。
1人前［10貫+1本］
2,389円（税込2,580円）

宴の席に、豪華絢爛！
生本まぐろ夢盛り（ゆめもり）
これだけのネタの種類を、すべて一度も冷凍していない国産"生"の本まぐろのみで揃えられるのは超稀少！「生本まぐろと自然栽培米を味わう」すし遊館最高傑作です。
赤身・中とろ・贅沢巻き・大とろ・ひっかき（中落ち）・ねぎとろ
4～5人前［40貫］
9,121円（税込9,850円）

節分には約800本販売！
生本まぐろ贅沢巻き
販売開始からじわじわと人気を集め今や多い店舗では月100本以上販売するまでに。リピータ続出、"生"本まぐろを味わうすし遊館ならではの太巻きです！
1本［8切れ］ 1,991円（税込2,150円）

生本まぐろ赤身・中とろ握り
"生"だから、赤身・中とろも極上の味わい。
1人前［10貫］
1,667円（税込1,800円）

生本まぐろ贅沢ちらし
赤身、中とろ、大とろをたっぷり使用しました。いくらを乗せて。
1.5人前 2,056円（税込2,220円）

ご自宅や、お土産に 1人前握り

リピーター続出！
すし遊館の職人考案！
切り込みばらちらし
自然栽培のシャリの中にはガリや椎茸、おぼろを混ぜ込んで、ネタは本まぐろも入った新鮮な海鮮を。すべての素材の旨味が絶妙なバランスで調和し、口の中に広がります。
1.5人前
1,806円（税込1,950円）

お持ち帰り売上No.2！
特上にぎり
ほたて・中とろ・たい・数の子・かんぱち・大とろ・赤えび・玉子・うなぎ・うに・いくら
［11貫］ 1,945円（税込2,100円）

販売個数&売上No.1！
上握り
［10貫］ 1,463円（税込1,580円）

並握り
［10貫］
1,065円（税込1,150円）
※すし遊館あさひでは販売しておりません。

巻き寿司や手巻きセットなど、この他にも取り揃えております。
詳しくはすし遊館HP内【メニュー】をご覧ください。
すし遊館HP

予約 お持ち帰りはお待たせしないお電話予約が便利です！

単品OK! お持ち帰りは単品［1皿129円（税込）～］も承ります。詳しくは店舗まで。
※お持ち帰りの税率は8%です。※LECT店では受け付けておりません。

生本まぐろと自然栽培米を味わう
回転寿司 すし遊館

新倉敷店
Tel.086-523-5151
岡山県倉敷市玉島八島1559-1
［営業時間］平日11:00～14:30 16:30～21:00/土日祝11:00～21:15

西大寺店
Tel.086-944-7770
岡山県岡山市東区西大寺中野532-7
［営業時間］平日11:00～14:30 16:30～21:00/土日祝11:00～21:15

高梁店
Tel.0866-21-2002
岡山県高梁市中原町1084-1（ポルカ天満屋ハピータウン1F）
［営業時間］平日11:00～14:30 16:00～20:30/土日祝11:00～20:30

宇野店
Tel.0863-33-8666
岡山県玉野市宇野1-39-5
［営業時間］平日11:00～14:30 16:30～21:00/土日祝11:00～21:15

海田店
Tel.082-821-3700
広島県安芸郡海田町南つくも町13-9（エディオン地内）
［営業時間］平日11:00～14:30 16:30～21:00/土日祝11:00～21:15

宇品店
Tel.082-250-0235
広島県広島市南区宇品西6-1-27（フレスタ宇品地内）
［営業時間］平日11:00～15:00 17:00～21:00/土日祝11:00～21:30

善通寺店
Tel.0877-64-0171
香川県善通寺生野町遊塚860-1
［営業時間］平日11:00～14:30 16:30～21:00/土日祝11:00～21:30

唐戸店
Tel.0832-28-1722
山口県下関市唐戸町6-15（カモンワーフ2F）
［営業時間］平日11:00～15:00 17:00～21:00/土日祝11:00～21:15

生本まぐろと自然栽培米を味わう
回転寿司 すし遊館 あさひ

すし遊館あさひ LECT店
Tel.082-961-6668
広島県広島市西区扇二丁目1-45（LECT 2F）
［営業時間］11:00～21:00

すし遊館あさひ ゆめモール西条店
Tel.082-493-5222
広島県東広島市西条町助実字原北1189-1（ゆめモール西条内）
［営業時間］平日11:00～15:00 16:30～21:00/土日祝11:00～21:30

全ての店舗でクレジットカードが利用可能になりました。

オンライン・ショップ
"生"本まぐろ専門 通信販売
MAGURO 鮪ノすし遊
すし遊館が使用している"だてまぐろ"の柵やお刺身を全国へお届け！
鮪ノすし遊

●お盆期間中の平日は営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページでご確認ください。
●本チラシ掲載商品の一部のネタに関しましては、市場からの仕入れの状況によっては入荷が無い場合がございますのでご了承くださいませ。

※消費拡大によって、一定期間におきましては安全・安心を考慮し、減農薬・減肥料で窒素成分量を50%以下に抑えた「特別栽培米」（農林水産省の厳格なガイドラインを実施）の岡山県産朝日米をブレンドさせていただきます。今後通常通り「100%自然栽培米」に戻り次第お知らせいたします。

こだわりを配信中
インスタグラム