

生本まぐろと自然栽培米を味わう

回転寿司



あさひ

2020年4月16日(木) 11:00~

LECT 2F

グランドオープン!

コース限定
職人おもてなし席

すし遊館あさひ 社長 高橋啓一

このたび、LECT 2Fに、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」を開店させていただきます。創業から45年、常にお客様と共により良い姿を求め続けてきた、集大成の店舗となります。

「にぎり鮭の味はネタ四分にシャリ六分」と言われており、当店は「人肌のシャリ」の江戸前にぎりです。シャリには、奇跡のりんごの木村秋則さん指導による、取り組みから10年の肥料・農薬・除草剤を使わず育てた木村式自然栽培の「あさひ（朝日）米」を使用。店名の「あさひ」は、これまで、そしてこれからも、このお米と共に歩んでいきたい、この生命力ゆたかな自然栽培米をお客様にお届けしたい、との想いを込めて名付けました。

ネタの代表は一度も冷凍されていない、生の本まぐろ。愛媛県宇和島で養殖された一本買いの「生本まぐろ」と、東京・豊洲の老舗まぐろ問屋「やま吉」から当日せり市直送の「生本まぐろ」です。さらに、純米酢の合わせ酢、本生わさび、再仕込み醤油、厳選した海苔、国産のかんぴょうを使用した巻き寿司などにもこだわっています。

「すし遊館あさひ」では、今までの「すし遊館」を超えてより一層お客様にご満足いただきたく、様々なしつらえを施しております。名物「生本まぐろの解体ショー」を、より一層お楽しみいただける解体専用ステージや、回らない本格的なカウンターの「コース限定職人おもてなし席」で職人が一貫一貫丁寧に握り、ご提供いたします。職人の言葉にもある「お鮓は握りたてが一番」をご体感ください。

私たちは「日本一旨い回転寿司」を目指してまいります。どうぞ、新生「すし遊館あさひ」で、日本が生んだ世界のお寿司を十分に堪能ください。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

自然栽培のお米を使用

すし遊館 あさひの心意気

コース限定 職人おもてなし席

本格カウンターで職人が一貫ずつ丁寧に握ります。回らない本格的なお寿司をコースでご提供します。

旬を含めた厳選ネタをお届けいたします! 「職人おもてなし席」限定コース

◎握り13貫 ◎一品 ◎デザート ◎汁or茶わん蒸し付

2,950円~

茹でたての車海老は圧巻! お客様にお席についてから茹で始めます。

【イメージ】

特製 手焼き玉子

店内で一本一本丁寧に焼きあげる、当店の自信作です。

握り(2貫) **120円** 一品 **240円**

新名物 生本まぐろ贅沢巻き

お土産の定番にどうぞ!

生本まぐろの赤身、とろ、中落ちを贅沢に巻いた、「すし遊館あさひ」限定の太巻きです。

一本 **1,860円**

※本チラシ記載の金額は全て税別です。



倉敷市 丸満エネルギー株式会社 設計施工・企画デザイン 建築家 早稲田大学 道満(井口)紀子博士(工学)

新型コロナウイルスの影響について

当店は「安心・安全」を最優先致しております。この度の新型コロナウイルスの影響により、当初予定しておりました「生本まぐろ解体ショー」は当面の間、延期させていただきます。またオープンに際しまして多数のお客様にご来店いただきたく準備を進めて参りましたが、このような状況を鑑み、その他に予定しておりましたオープンイベントも自粛させていただきました。当社と致しまして、今回の広告はオープンの告知に留めさせていただきます。今回ご来店にならないお客様も、是非とも収束の折には、当店へお越し頂きたいと存じます。

LINEで順番待ち

当店は待合システムに「LINEで順番待ち」端末を導入しております。満席時、店舗入口の端末にて発券していただいた番号札にLINEのQRコードが記載されます。お客様のスマートフォンでそちらを読み取り、順番が近づく通知が届くシステムとなっております。混雑時にも店舗前に列を為す必要もなくなり、順番までのお時間を、ショッピングなど、ご自由にお使いいただけます。



回転寿司



あさひ

(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(金・土・祝前日は22:00まで営業) ※お盆、年末年始、GWなど時間変更する場合がございます。

無料P
LECT駐車場
3,200台

すし遊館 宇品店・海田店も
好評営業中!

★生の本まぐろを
一本買い!

★木村式自然栽培
「朝日米」使用!

宇品店 ☎(082) 250-0235

広島市南区宇品西6-1-27(フレスタ 地内)

海田店 ☎(082) 821-3700

安芸郡海田町南つくも町13-9(エディオン 地内)

生命力豊かな自然栽培米

を味わって頂きたい。



“奇跡のリンゴ”で知られる
自然栽培の提唱者
木村秋則さん

農薬や肥料を使わない

自然栽培米とは
すし遊館では全店、木村式自然栽培米「朝日」を
シャリに使用。自然栽培米とは、肥料・農薬除
草剤を使用しないで栽培されたお米。田んぼの
中の生きものや微生物たちと稲が協力し合っ
て生長していく自然循環の力を最大限に引き出
したこの栽培法でつくられた「朝日」という品種。
岡山県に昔からある「コシヒカリ」や「ササニシキ」の
祖先にあたる希少な在来品種です。

朝日米の美味しさ

「朝日」は、もち米と交配していないこ
とから、モチモチとした食感とは異な
り、ふくらとした甘みと奥ゆかしい旨味
があります。冷めても味が落ちないこ
とから、お寿司やお弁当にもぴったり。
寿司職人や高級料亭の料理人が指名
する逸品として知られています。

すし遊館と共に歩む

自然の摂理を活かした持続可
能な農業自然栽培が広がるこ
とで、環境保全や生物多様性を
守れます。それを、販売を通じて
私たちすし遊館も支援するこ
とができる。すし遊館もこの自
然栽培の物語に参加しよう！
そんな気持ちで私たちすし遊
館は自然栽培と共に歩んで参
りました。そしてこれからも、共
に歩みこの物語の行く末を見届
けることを誓います。



収穫期を迎えたお米



NPO法人 岡山県木村式自然栽培実行委員会認定の田んぼ



フルーティー
な味わいの
純米吟醸酒

奇跡のお酒
[1合] 620円(税別)

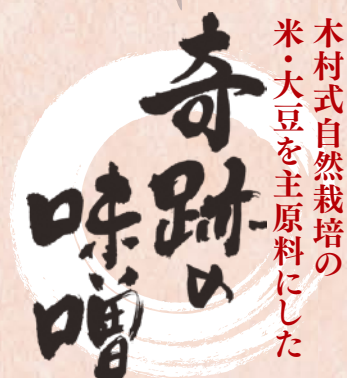


木村式自然栽培の
雄町米のお酒



奇跡の味噌使用
あさり汁 190円(税別)

自然栽培の朝日米と自然栽培の大豆を
使用して醸造した完全無添加のお味噌
です。蔵元は岡山県総社市の「まるみ廻
本店」。そのこだわり抜いた素材と製法
は、その場でいただく「朝日」の味では書
ききれないその想いとこだわりの数々。
是非一度「まるみ廻本店」のホームページ
をご覧ください。



木村式自然栽培の
米・大豆を主原料にした
奇跡の味噌

大とろ 490円
細やかな脂の粒が
光る大とろ。
口に入れると
脂が溶け、
旨みの最高潮へ。

桜鯛 240円
旬の桜鯛。
この時期ならではの
甘みと旨み。

生サーモン 240円
北欧より
生のまま入荷！
濃厚な旨みを
堪能してください。

国産牛の炙り 490円
柔らかい国産牛の
赤身肉を両面炙りに
しました。

えんがわ 300円
すし遊館の中でも
大人気のネタです。

ゆでえび 350円
店内で茹でた
おっきな海老は
味もホリエームも
大満足。

いくら 350円
みんな大好きな
いくら。
定番商品です。

しまアジ 420円
白身魚と赤身の
中間の様な
絶妙な旨さ。

はまち 190円
回転すし定番のはまち。
ご用意しております。

肉味噌ナス 120円
揚げたてのナスに
肉味噌を乗せて。
すし遊館の
ロングセラーです。

職人あなご 350円
お店で炊いたあなご。
さつと炙って
甘だれて。

真あじ 240円
青魚の中でも
人気の高い
真あじ。
市場直送で
とっても新鮮。

生たこ 240円
コリコリとした
食感。
たこ好きには
たまらない。

生本まぐろ ネギトロ 350円
生本まぐろのネギトロ。
食べたことありますか？
感動の旨さです。

生本まぐろ 竜田揚げ 240円
血合いの部分を
醤油だれに
漬け込みました。
火を通して柔らかく
おすすめ品です。

生本まぐろ まな板盛り 1,490円
数量限定

生本まぐろ 5種盛り 800円
生の本まぐろの
赤身、中トロ、
大トロ、ひつかに
鉄火と、
すし遊館の
看板商品。

ひっかき 350円
皮や腹骨に付いた
脂の乗った身。
贅沢な一品です。

赤身 300円
豊かな香りと爽やかな酸味。
お醤油と合わせることで
旨さが引き出されます。

中とろ 420円
紅色と桜色の
絶妙なグラデーション。
本まぐろの中で
一番人気。

かまとろ 800円
数量限定
かまの裏にある身。
一本のまぐろから
わずかしか採れない
稀少部位。

とろ鉄火巻き 420円
まぐろと海苔と
わさびと醤油。
相性抜群です。

本まぐろであること。「生」であること。
握りの花形「まぐろ」。ひと口にまぐろとはいえ種類は色々あり、中でもすし遊館がこだわっているのは「本まぐろ」です。
味・魚体・価格のどれも一番で、まさに「まぐろの王様」。
しかも本店で使用しているのは、流通の中で二度も冷凍していない大変貴重な「生」の本まぐろのみ。
信頼する東京・豊洲市場のまぐろ専門問屋「やま吉」の厳しい目利きによる「生本まぐろ」と、
愛媛県宇和島の「辻水産株式会社」による産地直送の「養殖」生本まぐろをそれぞれ「一本買い」。
大変貴重な「生本まぐろ」をお手頃に提供することができています。
寿司とまぐろの本場、東京に決して引けを取らない「にぎり鮨」であると自負しております。
「生」の本まぐろを食べていただきたい。「生」の本まぐろの旨さを知っていただきたい。それがすし遊館の想いです。

比類なきまぐろの王様

貴重な生の本まぐろ

を召し上がって頂きたい。



生本まぐろ解体ショーは新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、当面の間、実施を見送らせていただきます。
再開につきましては、公式ホームページにてお知らせいたします。

生本まぐろ
解体ショー

さばいた本まぐろを
その場で寿司に！

すし遊館ならではの
国産生本まぐろ
一本買い