

# 究極のこだわり

## 「完全生」本まぐろ

「脂の乗り、適度な酸味」お寿司としての完成形がここに。

実は中とろよりも少ない稀少部位！通は赤身でそのお店を見極めます。

赤身 350円 (税込385円)

別名「中落ち」。一本買ひならではの醍醐味ここにあり！

ひっかき 350円~400円 (税込385円~440円)

「極楽の旨味」〜そして溶けてなくなる。諸行無常の響きあり、それが大とろ。

大とろ 490円 (税込539円)

一本の本まぐろにわずか0.5%しかない隠れたカマ裏の超稀少大とろ。

ねぎとろ 350円 (税込385円)

「生本まぐろ」で「ねぎとろ」。これ結構レアなんです。

数量限定 かまとろ 800円 (税込880円)

大とろの真打ち登場！わずかしかなない本まぐろの腹底(ずり)の部位をこの呼びます。

蛇腹の大とろ 600円 (税込660円)

すし遊館のまぐろは、一度も冷凍していない新鮮な「完全生」のみを使用しています。

「完全生」のみの使用しています。

どうぞお召し上がりください。

究極のこだわり

# すし遊館の命運をかけた

## すし遊館

「生」の濃厚さをふんだんに味わえます。KQK(回転寿司のクオリティを越えた)お刺身です。

3種の部位

生本まぐろお造り 1,000円 (税込1,100円)

※盛り付けイメージは店舗によって異なります。

「醤油がなくても俺は旨いんだぞ」と言はんばかりの中とろと、真剣勝負をしてくださる！

塩とスタダチで味わう中とろ 400円 (税込440円)

とろ鉄火 400円 (税込440円)

「脂の乗ったとろ鉄火を、ひいとつまんで口に頬張る」粋ですね！

とろタクがぶり巻き 490円 (税込539円)

最後のメは「ねぎとろ」ではなく、「とろタク」。今の寿司屋の主流です。

赤身 中とろ 大とろ ひっかき とろ鉄火

本まぐろの代表的な5種のネタを1皿に盛り込んだすし遊館の看板商品。まずはこちらを！

生本まぐろ5種盛り 800円 (税込880円)

他ではなかなか手に入らない新鮮な生本まぐろ、お刺身に刺さるまで販売しております。もちろん手巻きのネタにしてもOK！どうぞご家庭でもお召し上がりください。

大とろ 数量限定 生本まぐろまな板盛り 1,490円 (税込1,639円)

すし遊館の代表作。その稀少性に岡山や広島のアメリアにも多数取り上げられています。ひとつの魚体からたくさん部位が味わえるのも本まぐろの醍醐味。「一本買ひ！」のすし遊館だからこそなせる技！完切れ御免の数量限定品です。

※こちらの商品(ほほ肉・腹天・はし)に関しては、冷凍保管したものを使用する場合もございます。

※10種のネタのうち、仕入れ状況によっては変更になる部位もございます。

◎赤身100g.....900円(税込 972円)  
◎中とろ100g...1,300円(税込1,404円)  
◎大とろ100g...1,500円(税込1,620円)  
※お刺身1人前目安は100g(7~8切れ)です。

# お持ち帰りも

## すし遊館クオリティ

自然栽培のシャリと、「生」本まぐろを始めとした新鮮なネタを職人が握る。これが、すし遊館クオリティ

すべて「生」本まぐろ

お持ち帰り売上No.2!

上巻り 1,350円 (税込1,458円)

販売個数&売上No.1!

お持ち帰り売上No.1!

特上にござり 1,800円 (税込1,944円)

つぶ貝・たい・大とろ・数の子・ゆずわい蟹 [11貫]  
中とろ・赤えび・玉子・うなぎ・ういくら

千歳 5,480円 (税込5,918円)

4人前[40貫]

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

富士 9,000円 (税込9,720円)

ふじ 4人前[56貫]

たい・大とろ・かんぱち・トロサーモン・赤えび・とろ貝・はまち・ゆずわい蟹・大えび・ういくら・数の子・玉子・うなぎ

天城 6,480円 (税込6,998円)

あまき 5人前[50貫]

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

宴 12,000円 (税込12,960円)

5~6人前 [55貫+玉子6切]

最高級のネタが最善の宴を彩ります。いか・中とろ・サーモン・かんぱち・はまち・大えび・大とろ・ゆずわい蟹・ういくら・うなぎ・一皿・玉子

藤花 4,480円 (税込4,838円)

4人前[40貫+2本]

リーズナブルにすし遊館のお寿司を楽しみたい!

いか・赤身・サーモン・えんがわ・はまち・えび・玉子・いくら・つぶ貝・煮穴子・エビフライ巻き

※すし遊館あさひ LECT店では販売していません。

すし遊館の看板商品!

すし遊館でしか味わえない 国産「生」本まぐろの盛り込み

節分には約600本販売!

「生」本まぐろ 賛沢巻き 1本[8切れ] 1,860円 (税込2,008円)

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!

「生」本まぐろ づくし 1人前[10貫+1本] 2,300円 (税込2,484円)

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。

「生」本まぐろ ゆめも夢盛り 4~5人前[40貫] 8,230円 (税込8,888円)

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・賛沢巻き・大とろ・ひっかき(中落ち)・ねぎとろ

# 「生」本まぐろの2大仕入れ先

## 豊洲やま吉

「回転寿司さんで、よくうちから出している。この値段で、生本まぐろを使っていますね」

そうすし遊館を評価してくださるのは、創業100年を超えるマクロー専門仲卸の豊洲やま吉3代目社長の大見君氏。

同社は長年の歴史の中で培ったその「目利き」により有名ホテルや一流の料理店などを得意先を持つ。「主に関東近辺で消費される高品質なマクローを中四国でも広めたい」とすし遊館さんの想い、そして美味いにも関わらず流通量が少なく扱いが難しい「生」に目を付けたのは流石ですね。すし遊館の「生」本まぐろへのこだわりは、二目置いてくださっています。

3代目の大見社長。プロが厳選した「生」本まぐろを東京豊洲よりすし遊館へ直送している。

「安全・安心かつ美味しいものを追求する」

その姿勢に共感し、約6年前からすし遊館で使用し始めた注水産が育て上げる愛媛県産のブランド本まぐろ。今では年間5000本以上を現地より直送で仕入れていきます。

生産責任者である福島和彦さんがNHKの番組「プロフランチ」の仕事の流儀に昨年9月に出演されたことを皮切りに、日本テレビ「S・H・O Wチャンネル」、テレビ朝日「カン食堂」などの全国メディアにも取り上げられています。

日本国内のみならず、海外の数多くの料理人からも賞賛され指名を得ている「だてまぐろ」を、ぜひご賞味ください!

「プロフランチ」が育て上げるブランド本まぐろ

香りの高さ味わい「まるで天然」といわれた「だてまぐろ」

生産責任者の福島和彦さん。「美味しいマクローを育てたい」という強い信念のもと日々試行錯誤を繰り返す。

# すし遊館

生本まぐろと自然栽培米を味わう

生本まぐろと自然栽培米を味わう

「だてまぐろ」の欄やお刺身を全国へお届け!

すし遊館が使用している「だてまぐろ」の欄やお刺身を全国へお届け!

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  
[コロナ対策]岡山県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

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11:00~14:00 16:00~20:00/土日祝11:00~20:00  
[コロナ対策]岡山県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

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  
[コロナ対策]岡山県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

西大寺店 Tel.086-944-7770

岡山県岡山市西区西大寺中野532-7  
[営業時間]平日11:00~14:30 16:30~21:00/土日祝11:00~21:15  
[コロナ対策]岡山県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

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  
[コロナ対策]広島県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

宇品店 Tel.082-250-0235

広島県広島市南区宇品6-1-27(フスタ宇品地内)  
[営業時間]平日11:00~14:30 16:30~21:00/土日祝11:00~21:30  
[コロナ対策]広島県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

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]平日11:00~21:00/金・土・祝前日11:00~22:00  
[コロナ対策]広島県飲食店感染防止対策第三者認証取得済

普通寺店 Tel.0877-64-0171

香川県善通寺生野町遊館860-1  
[営業時間]平日11:00~14:30 16:30~21:00/土日祝11:00~21:30  
[コロナ対策]かわ安心飲食店認証取得済

唐戸店 Tel.0832-28-1722

山口県下関市唐戸町6-15(カモンフーフ2F)  
[営業時間]平日11:00~15:00 17:00~21:00/土日祝11:00~21:15  
[コロナ対策]やまぐち安心飲食店認証取得済

●お盆、年末年始、GWや、国や地方自治体による休業および時間短縮等の要請により、時間変更す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しましては、市場からの仕入れ状況によっては入荷が揃い場合がございますのでご了承くださいませ。  
※消費税込(100%自然栽培米)に限り取寄せさせていただきます。