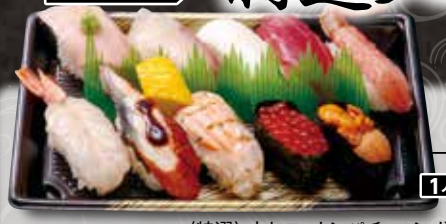
## 1人前 特選メニュー



**6 極（きわみ）** 1人前 **1,960円**

〈特選〉大トロ・カンパチ・エンガワ・南鮪・生ズワイガニ
生エビ（赤エビ）・炭火焼ウナギ・炙りトロサーモン・イクラ・生ウニ

**7 煌（きらめき）** 1人前 **1,600円**

〈極上〉中トロ・カンパチ・大ホタテ・南鮪・生エビ（赤エビ）
エンガワ・真鯛・炙りトロサーモン・煮アナゴ・イクラ

**8 華（はな）** 1人前 **1,500円**

〈極上〉中トロ・真鯛・真イカ・サーモン・生エビ（赤エビ）
炙りホタテ・炙りトロサーモン・炭火焼ウナギ・厚焼玉子・ネギトロ

**9 彩（いろどり）** 1人前 **1,260円**

マグロ・エンガワ・アジ・ホタテ・生エビ（赤エビ）
日替りおすすめ・日替りおすすめ・炙りトロサーモン・ネギトロ・カニサラダ

**10 和（なごみ）** 1人前 **1,170円**

サーモン・真イカ・マグロ・シメサバ・真鯛
甘エビ・煮アナゴ・炙りホタテ・厚焼玉子・カニサラダ

## お子様盛

**11 わんぱく** 1人前 **830円**

マグロ・サーモン・エビ・甘エビ
ゼリー・イクラ・カニサラダ・厚焼玉子

## いなり＆巻物

**12 いなり**〈6ヶ入〉**390円**

**13 鉄火巻**〈2本〉**410円**

**14 細巻**〈2本〉
カッパ巻 納豆巻
新香巻 梅シソ巻
2本お選びください。 **270円**

### 当店では使い捨て容器の削減に努めております。

ご自宅から盛り付け用の器を持って来ていただくと容器代を表示価格より差し引かせていただきます。※陶器等の割れる恐れがある容器はご遠慮ください。また、あらたまったお客様にも安心してお出しできる高級漆器（しっき）を特別価格にて販売しております。どうぞご利用くださいませ。

**差し引かせていただく容器代**
5人前：350円 4人前：300円
3人前：250円 2人前：100円 1人前：50円
お子様盛：50円 いなり&巻物：40円

1人前用 漆器 特別価格 **900円**

4人前用 漆器 特別価格 **3,600円**

### 回転すし 北海道 HOKKAIDO

営業時間 AM11:30～PM10:00
学園通り店 AM11:00～PM10:00

| | | |
|---|---|---|
| 学園通り店 | ご予約は TEL.0852 21-8717 | 松江市学園2丁目25-25 |
| 湖山店 | ご予約は TEL.0857 38-3877 | 鳥取市湖山町東5丁目108 |
| 河北店 | ご予約は TEL.0858 48-1577 | 倉吉市清谷町2丁目90 |
| 駅南店 | ご予約は TEL.0857 36-9877 | 鳥取市南吉方2丁目45-2 |
| 皆生店 | ご予約は TEL.0859 33-5511 | 米子市皆生新田1丁目9-20 |

### すし弁慶 Sushi Benkei

営業時間 AM11:00～PM10:00

| | | |
|---|---|---|
| 道笑町店 | ご予約は TEL.0859 23-6781 | 米子市道笑町4丁目137-1 |

お持ち帰りメニューの価格は、店内ご飲食の本体代金に、折代と8%の消費税を足したものになっています。その際、1円単位の金額は値引き(切り捨て)しております。また、天候等の影響により、予告なく商品内容を変更する場合もございます。
レジ袋は有料です。

※写真はイメージです。

令和5年 7月20日 改正

# お持ち帰り寿司 MENU

鮮度と旨さにこだわった
自慢の味をご家庭で――。

回転すし 北海道 HOKKAIDO
すし弁慶 Sushi Benkei

# こだわりの寿司

## お持ち帰り用 寿司メニュー

### 2 煌（きらめき）

選び抜かれた新鮮なネタ揃い。

〈極上〉中トロ
カンパチ・大ホタテ
南鮪・生エビ（赤エビ）
エンガワ・真鯛
炙りトロサーモン・煮アナゴ
イクラ

※写真は4人前です。

4人前 6,500円
2人前 3,200円　3人前 4,900円　5人前 8,100円

### 1 極（きわみ）

贅沢なネタを盛り込んだとっておきの逸品。

〈特選〉大トロ
カンパチ・エンガワ
南鮪・生ズワイガニ
生エビ（赤エビ）・炭火焼ウナギ
炙りトロサーモン・イクラ
生ウニ

※写真は4人前です。

4人前 7,950円
2人前 3,920円　3人前 5,990円　5人前 9,910円

### 3 華（はな）

豪華なネタが勢ぞろい。

〈極上〉中トロ
真鯛・真イカ
サーモン・生エビ（赤エビ）
炙りホタテ・炙りトロサーモン
炭火焼ウナギ・厚焼玉子
ネギトロ

※写真は4人前です。

4人前 6,120円
2人前 3,010円　3人前 4,620円　5人前 7,630円

### 4 彩（いろどり）

本日のおすすめネタを日替りで盛り込んだ旬の一品。

マグロ
エンガワ・アジ
ホタテ・生エビ（赤エビ）
日替りおすすめ・日替りおすすめ
炙りトロサーモン・ネギトロ
カニサラダ

※写真は4人前です。

4人前 5,140円
2人前 2,520円　3人前 3,880円　5人前 6,400円

日替りおすすめネタは当日仕入れたおすすめネタをお入れします。ネタの種類は店員におたずねください。

### 5 和（なごみ）

この価格でこの味わい。

サーモン
真イカ・マグロ
シメサバ・真鯛
甘エビ・煮アナゴ
炙りホタテ・厚焼玉子
カニサラダ

※写真は4人前です。

4人前 4,790円
2人前 2,340円　3人前 3,610円　5人前 5,960円

繁忙期（正月・GW・母の日・父の日・盆・クリスマス・年末等）は単品注文を中止させていただきます。何卒ご了承ください。

**ネタの変更について**　ネタの変更は承っておりますが、1つの商品につき2種類までとさせていただきます。その際、ネタの種類によっては金額が変更になる場合があります。

このパンフレットに掲載の価格は消費税が含まれています。また、天候等の影響により、予告なく商品内容を変更する場合もございます。