

## Q & A よくあるご質問

Q 巻、上巻、特上巻の違いは何ですか？

A「巻」の巻き芯はすり身の入った伊達巻用厚焼きを使用しています。「上巻」は、しん卵使用の自家製だし巻き、椎茸煮、おぼろ、焼き穴子は巻の倍量、「特上巻」は上巻の具材にさらに、しんこ、エビ、大葉、ごまがプラスされます。かんぴょうと三つ葉は共通です。

Q 前日までに席だけ予約して、サービスランチメニューをたのめますか？

A誠に申し訳ありませんが、サービスランチメニューは当日予約のみです。

Q オードブルの内容を教えてください

- A
- ・刺身 (5種盛り)
  - ・焼き物 (焼き魚 出し巻 焼き穴子など)
  - ・揚げ物 (エビフライ 唐揚げ)
  - ・酢の物 (カニ たこ 貝柱など)
  - ・煮物 (有頭海老 かもロースなど)
  - ・フルーツ



Q 子供用のメニューはどんなものがありますか？

Aご来店の場合は、お寿司が食べられる方なら、お子様すしセット、難しいならお子様ランチがごぞいます。麺類はにゅう麺がごぞいます。(お子様ランチは前日までのご予約で承ります)

配達持ち帰りの場合は、お子様ランチとお子様ランチの内容にまぐろとサーモンの刺身が追加された、お子様幕の内がごぞいます。さらに白飯をお好きな寿司に変えることもできます。

Q 季節の料理のふぐコース、かにコース、鱧のミニコースはいつからいつまでですか？

A「ふぐコース」は11月から3月まで (11月は白子なし)  
「鱧のミニコース」は6月から9月まで  
「かにコース」は10月から4月まで  
「土瓶蒸し」は9月から11月まで  
【小鍋・大鍋】は10月から4月までの期間ご注文承ります。

Q 天ぷらすしランチと天ぷらにぎり定食はどこが違いますか？

A「天ぷらにぎり定食」のすしはにぎり7個  
「天ぷらすしランチ」のすしはにぎり4個、巻3個、細巻2個でフルーツと小鉢がついていません。