

回転寿司



“生”の濃厚さをふんだんに
味わえます。
KQ級(回転寿司の
クオリティを超えた)
お刺身です。

生本まぐろ
お造り

1,200円 (税込1,296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」と
言わんばかゆの中とろと、
真刺勝負をして(だかい)!

塩とスタチで
味わう中とろ

400円 (税込440円)

とろ鉄火

「雷の乗ったとろ鉄火を、ひいそ
つまで口に頬張る」粋ですね!

400円~490円 (税込440円~539円)

400円 (税込440円)

とろタク
がぶり巻き

最後のノビは“おどろ”ではなく、
“とろタク”。今の寿司屋の主流です。

490円 (税込529円)



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造館の看板商品。
まずはこちらを! **生本まぐろ5種盛り 840円** (税込924円)

究極のこだわり

「完全、生」本まぐろ

どうぞお召し上がりください。

大好評です!

すし造館の命運をかけた

“雷の乗り、適度な酸味”
お寿司としての完成形が
ここに。

中とろ
400円 (税込440円)

別名“中當も”。
一本買いならではの
酸味ここにあり!

ひっかき
400円 (税込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530円)

一本の本まぐろにわずか0.5%しかない
隠れたカマ黄の超稀少大とろ。

数量
限定 かまとろ 840円 (税込924円)

ねぎとろ
「生本まぐろ」で
“ねぎとろ”
これ結構レアなんです。
400円 (税込440円)

大とろの真打ち登場!
わずかながら本まぐろの
腹底(ずり)の部位をこう呼びます

蛇腹の
大とろ
600円 (税込660円)

実は中とろより
少ない稀少部位!
酒は赤身で
そのお店を見極めます。

赤身 350円 (税込385円)

すし造館のまぐろは、
一度も冷凍していません。
「完全、生」で提供しています。

マグロの王様本まぐろのみ。



大変貴重な「生」本まぐろ
も、
他ではなかなか手
に入らない新鮮な
「生」本まぐろ、お
刺身に構っても販
売しておりません。
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。

数量
限定 生本まぐろまな板盛り

すし造館の代表作。その稀少性に岡山や広島メディ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の部位が味わえるのも本まぐろの醍醐味。
「一本買い!」のすし造館だからこそできる技! 究極の御食の数量限定品です。

※この商品の品名(生本まぐろ)に関しては、冷凍保存したものを提供する場合がございます。
※10種のネタのうち、セリ付けによって変更になる場合がございます。

1,600円 (税込1,760円)

“生”本まぐろの2大仕入れ先



3代目の大見社長。プロが厳選した「生」本まぐろを
東京豊洲よりすし造館へ運送している。

豊洲やま吉

老舗マグロ仲卸 創業100年超えの

回利き!

「回転寿司さんで、よくうちから出してる
この値段の「生」本まぐろを使いますね」
そうすし造館を評価してくださるのは、創業100年を超える
マグロ専門仲卸の豊洲やま吉3代目社長の大見可氏。
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に持つ。「主に関東近郊で消費
される高品質なマグロを中四国でも広めたい」というすし造館
さんの想い、そして美味し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!と、すし造館の「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。

プロファッションナルが育て上げる
ブランド本まぐろ

「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年前からすし造館で使用し始めた辻
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
500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「プロファッション
ナル仕事の流儀」に昨年9月にご出演されたことを皮切りに、
日本テレビ「SHOWチャンネル」、テレビ朝日「カレン食堂」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!

「まるで天然」といわれたいま
香の濃厚味わい

生産責任者の福島和彦さん。「美味しいマグロを
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。