

海鮮食べ放題

好きな食べ方で、
好きなだけ。

選べる3つのコース

小学生 半額 小学生未満 無料

海老食べ放題

赤海老



大人 ¥5,500 (税込¥6,050)

海鮮3種食べ放題

赤海老・まぐろ・サーモン



大人 ¥7,500 (税込¥8,250)

海鮮5種食べ放題

赤海老・まぐろ・サーモン・白身(日替わり)・いくら



大人 ¥9,500 (税込¥10,450)

食べ放題の流れ

- 1 コースを注文
- 2 最初のセットが届く
- 3 スタッフから楽しみ方・ルールをご説明
- 4 食べ放題スタート!
- 5 おかわりはQRコードから注文
- 6 スタートから90分後ラストオーダー

最初のセット

コースに合わせてご提供します。



- 赤海老 5匹
- 対象のお刺身 各5切れ

手巻きセット

お一人様1セット



- 酢飯 : おかわり無料
- 海苔・大葉 : 各3枚 ¥110 (税込)

おかわりの注文方法



QRコードから追加注文

食べ切ってから次のご注文をお願いします。

赤海老 1回 5匹まで

刺身 各種類 1回 5切れまで

いくら 1回 3杯まで

複数の商品を一度に注文OK

- 刺身はスタッフがテーブルの舟の上に提供します。
- いくらはスタッフがお客様の丼に注ぎます。好きな量で「ストップ!」と声をかけてください。枡への提供も可能です。

海老の楽しみ方 網焼き



- 網の縁あたりがよく焼けます
- 全体が赤くなったら食べ頃
- 生でも食べられるため、半生でも楽しめる
- 弱火でじっくり焼くのもおすすめ
- 赤海老は殻が厚めなので、剥いて食べるのがおすすめ
- 塩は焼く前にかけても、食べる時につけてもOK

海老の楽しみ方 刺身

お刺身で召し上がる場合は、お客様ご自身で殻を剥いていただきます。スタッフが目の前でレクチャー。

殻の剥き方

- 1 左手で海老の頭を持って固定
- 2 脚2列のうち、片側1列を右手の親指で外す
- 3 外した脚と身の間に親指を入れる
- 4 脚3本を持ち、海老を回す
- 5 残りの殻を剥いて完成

背腸の取り方

海老の背中には背腸があります。食べても問題ありませんが、少し苦みがあるため、取るのがおすすめです。

- 1 竹串を抜く
- 2 背腸の少し下、関節の間から横向きに竹串を刺す
- 3 ゆっくり持ち上げ、背腸を出す
- 4 親指でそっと押さえながら、ゆっくり抜く

もっと楽しむ!

5種類の醤油で食べ比べ



醤油の詳しい説明は別冊子をご覧ください。

手巻き寿司に!



好きな刺身を組み合わせて楽しむ。

MY海鮮丼に!



酢飯+好きな刺身+いくらなどで、自分好みの海鮮丼を作る。

食べ放題のお約束



グループ全員、同じコースをご注文ください



食べ残しは追加料金をいただきます



衛生上、お持ち帰りはできません

旬の海の幸を、心ゆくまで。