

# 活魚、活貝など常時130品以上の品揃え！ 新鮮なネタを板前が握る 極上回転寿司

独楽寿司

独楽寿司(本店)：大和市桜森、高麗正規社長、046・261・1114)は、店内に水槽があり、常に新鮮な活魚・活貝など極上のネタを揃えた本格グルメ回転寿司である。同店は、小田原市場の買参権を持っており、小田原で朝獲れた魚がその日のうちに店舗に並ぶほど、鮮度・産地にこだわっている。

水槽で泳いでいる鰻を寿司または刺身にして提供するという鮮度抜群の名物メニュー「泳ぎ鰻」(480円・税別)をはじめ、寿司メニューは常時130品以上、全メニュー合わせると200品を超える圧倒的な品揃えが人気で、何度来店しても食べ飽きることがない。板前のいない回転寿司が増えている中、目の前で板前が握ってくれるところも嬉しいポイントであり、真鯛や真鯛などが釣れる店内の釣り堀は大人だけでなく子供も楽しめ、自分で釣った魚を食べることが出来る。

500円から用意されたランチは、新鮮な食材を手頃な値段で提供し好評を博している。また、昨年10月から、90分500円でアルコール飲み放題をスタートさせた(平日16時～22時半、土日祝日11時半～16時/21時～22時半)。激安価格ながら、生、サワー6種、ウイ



名物の鰻メニューで若手板前の技術競争を開催



スキー、  
熱燗など  
色々な種  
類が飲め、  
こちらも  
大好評の  
サービス  
となつて  
いる。

最後に  
同店の裏

メニュー、「厚焼き玉子」をご紹介しよう。出汁がなくなり次第終了で売り切れ必須の絶品であるため、メニューにはないが、ぜひ一度ご注文を！大和本店のほかにも回転寿司「独楽寿司」として5店舗、「まさのすけ本店」4店舗を展開しているの、最寄の店舗をホームページ(<http://komasushi.com/>)でチェックしていただきたい。