

名在門



新鮮な魚とろま心米。
新潟の豊かな海と
大地の恵みを食す。

職人技
しごくにんわざ
本物の寿司職人が仕込み、握っている回転寿司です。

天然本まぐろ
てんねんぼん
赤身やとろだけでなく、すじ肉や皮もお楽しみ下さい。



醤油
しょうゆ
醤油もツメも自家製です。寿司をおいしく食べるために塩分・旨み、香りにこだわって。

シャリ
これまで昼のみだったセットメニューをいつでもお楽しみいただけます。色々試したい方に！米を使用しています。
独自に研究した新潟産コシヒカリと新潟産コシヒカリのブレンド

炙り・シモ塩
あぶり
炙りものや、一部の白身は、シモ塩でいたたくか名在門流です。

本格派
ほんかくば
「六子」には、さまざまな「本格派」の表示は、特に仕込みにごこだわった本格派の逸品です。

活生
かっなま
新郷は岩船、佐渡、寺泊と豊富な漁場に囲まれております。日本海の魚をご堪能下さい。
「活生」や「活」の表示が、あるものは、特に新鮮なものである是非お試しください。



ホームページ
http://nazaemon.com

Twitter
nazaemon_info

Facebookページ
「廻る寿司 名在門」



お持ち帰り・セットのご予約はお電話下さい

廻る寿司 名在門 なざえもん
〒950-0914
住所：新潟市中央区紫竹山1-7-5
025-245-8455

お得な最新情報はネットで旬の魚の入荷情報や本日の目玉情報など

海鮮ちらし



写真は極上です

280 竹 750円
281 松 1530円
282 極上 2160円

一品料理

255 お子様プレート

480円

デザート

- | | | | | | |
|-----|------------|------|-----|-------------|------|
| 300 | 砂肝 | 240円 | 400 | 手作りのプリン | 120円 |
| 301 | 鶏なんこつ揚げ | 240円 | 401 | バナナアイス | 120円 |
| 302 | 豚とろ焼き | 240円 | 402 | ヨーグルトシャーベット | 120円 |
| 303 | いか焼き | 240円 | 403 | ソフトクリーム | |
| 304 | 自家製茶わん蒸し | 240円 | 403 | バナナ | |
| 305 | 自家製玉子ハーフ | 180円 | 404 | バナナ&チョコ | |
| 306 | 自家製玉子焼き | 300円 | 405 | ストロベリー | 180円 |
| 307 | サーモンかま塩焼き | 360円 | | | |
| 308 | 貝類ぬた和え | 360円 | | | |
| 309 | もずく酢 | 360円 | | | |
| 310 | ミニうどん(冷・温) | 180円 | | | |
| 311 | ミニそば(冷・温) | 180円 | | | |
| 312 | 刺し身三点盛り | 360円 | | | |
| 313 | 刺し身五点盛り | 720円 | | | |



まぐろ
おしえび
すしっこ
いなり
玉子
ジュース
手作りプリン
おまけつき

※来店ありがとうございます。
日替わりのあら汁は無料となっております。
毎月2日はウニの日、16日はトロの日、22日はカニの日(土日祝休日の場合は翌平日)と、お得なイベントを行っております。詳細は店内チラシ等をご確認ください。