



旬の鮮魚へのこだわり
毎朝漁港や市場から鮮度抜群の魚を仕入れています。



寿司と料理へのこだわり
旬の素材の味を大切に、ひと手間かけたお寿司やお料理を提供します。



空間へのこだわり
温もりのある和の空間と宴会など大人数でご利用いただける掘りこたつを用意しております。

磯



先付六種盛合せ
酢の物／造り五点盛り
揚げ物三点盛り／中皿／小鍋
焼物／焼物／寿司五貫
季節のデザート

〈全十品〉 五〇〇〇円 (税込)
飲み放題付 六五〇〇円 (税込)

潮



先付四種盛合せ
酢の物／造り四点盛り
揚げ物三点盛り／小鍋
焼物／焼物／寿司五貫
季節のデザート

〈全九品〉 四〇〇〇円 (税込)
飲み放題付 五五〇〇円 (税込)

※季節によりメニューを変更させていただきます。

ご宴会・会食のご案内

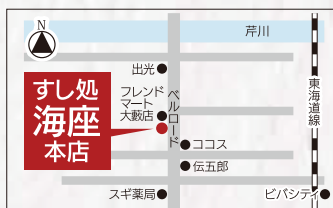


すし処 海座 本店
うみざ



飲み放題(120分) 1,500円 (税込)
※夜コースご利用の方限定

※2日前までにご予約ください。
※入荷状況により食材を変更する事がございます。



滋賀県彦根市大蔵町越地1-7
TEL.0749-21-5166
◆営業時間:11時～15時 17時～22時
◆定休日:年中無休

すし処 海座 本店
うみざ

昼会席



橘 二九〇〇円 (税込)



花菖蒲 三九〇〇円 (税込)