



クオリテ  
自慢のお寿司、  
ご賞味あれ!



ネタがちがう。鮮度がちがう。

FEEL  
クオリテ

お魚や  
さんの

# 寿司

店内で  
握って  
います。



## 海鮮 太巻

クオリテ自慢の巻寿司と  
いえば海鮮太巻。  
新鮮なネタで巻くのが  
人気の理由。  
味もボリュームも  
満足できる一品です。

漁港から、市場から。フィールのバイヤーが吟味して仕入れた  
旬のネタで握ったクオリテのお寿司。酢やシャリにもこだわった  
鮮度自慢の美味しさをどうぞご賞味あれ。

## 本マグロ づくし

本マグロ大トロ・中トロ・赤身を  
握った贅沢な一品。  
口にいった瞬間の  
舌の上でとろける感じは格別です。  
おいしいマグロを食べたいお客様には  
「本マグロ」が一番。

## こだわりの 合わせ 酢



FEEL寿司の合せ酢は、「お米のうま  
み、香りを生かしたまろやかな米酢」を  
使用しているのが特徴です。  
クセがなくすっきりしているので、どん  
なネタにも合うシャリとなっています。  
また、地域の味に合せたFEELオリジ  
ナルブレンドとなっており、東海地区で  
好まれている甘みが強いシャリとなっ  
ています。



## 海鮮 にぎり寿司

その日のおすすめネタを握った、  
クオリテ一押しのにぎり寿司。  
マグロ・イカ・サーモン・白身・貝類など、  
にぎり寿司好きにはききと  
ご満足いただけるにぎり寿司です。

ホタテは炙ることによって  
独特の風味・旨味が味わえ、  
赤貝はしなやかな歯ごたえと甘味、  
こりこりとした食感が  
たまらないツブ貝、  
そして旬のハマグリと貝づくし。  
それぞれの貝の持つ独特の味わいを  
ぜひご堪能ください。

## 貝づくし

