

東京グルメレポート

すしまみれ

立地：東京都新宿区歌舞伎町1-2-3

料理：寿司、海鮮

予算：5000～5999

食べログ：3.38



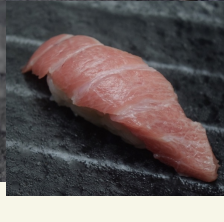
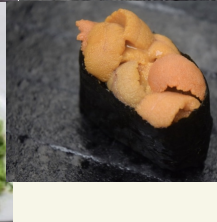
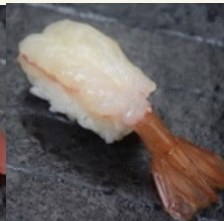
<すしまみれ>

新宿、新宿サンロード店、池袋店の3店舗をスエヒロレストランシステムが経営している。
お寿司は100円という低価格帯から一個1200円のものまで数多くのお寿司を提供している。
お店の売りは0のつく日に行くと全てのお寿司が130円均一という
利益が出てるのか疑問になるすごいキャンペーン！



<メニュー>

- ・マグロまみれ 1364円
- ・玉子 110円
- ・小肌 165円
- ・マグロ 220円
- ・煮穴子 275円
- ・いくら 330円
- ・中トロ 440円
- ・大トロ 660円
- ・刺身本気盛り 3278円
- ・気まぐれサラダ 880円



予約して19時ごろに来店。

客層は新宿だけあって外国人が多め。

今回注文したのは大トロや中トロ、ウニ、
中トロ炙り、大トロ炙り、サーモン炙り、
一本穴子、アボカドやウニ、いくらなどが
乗ったお寿司などを頼みました。

まず大トロや中トロはちゃんとあぶら
が乗っていて美味しかった。

ウニやいくら、アボカド、エビが
乗っているお寿司は外国人向けの
カルiforniaロールを彷彿とさせる
感じがしました。意外とアボカドが
ウニやいくらとマッチしていましたが
食べる際にボロボロとこぼれて食べにく
かったです。

サーモン炙りや中トロ炙りなど炙り系
はどれも味付けが濃くて塩味が効いてい
てとても美味しく食べられました！
うなぎや穴子も美味しかったですが
もっと分厚いと食べ応えがあって良いと思いました。



2023.10.31 佐藤晋大朗レポート