

3つのこだわり

米

石川県白山市でお米の生産から加工販売まで手掛ける六星プロデュースの特別栽培米をブレンドした寿司米です。

酢

杉の木桶による昔ながらの製法で仕込んだお酢を使用。アミノ酸等も不使用。北海道産真昆布の昆布出汁で作られます。

海苔

有明産の海苔使用。控えめな優しい磯の香りが寿司を引き立てます。

各店舗のご案内

- 香里園(こうりえん)店 072-831-2818
- 香里ヶ丘(こうりがおか)店 072-852-8880
- 楠葉(くずは)店 072-868-8911
- 黒原(くろはら)店 072-801-0111
- 枚方(ひらかた)店 072-898-5566
- 萱島(かやしま)店 072-823-3388
- 富田(とんだ)店 072-697-2110
- 野崎(のぎき)店 072-875-1100
- 古川橋(ふるかわばし)店 06-6780-6161
- 牧野(まきの)店 072-866-0248
- 久御山(くみやま)店 0774-45-2301
- 星田(ほしだ)店 072-893-8788
- 門真(かどま)店 072-882-7238



お持ち帰りの案内



トップワールドこだわりの鮨

特別な日にトップワールドがお勧めする自慢のお寿司の盛り合わせをご賞味ください。

私たちは、自然な美味しさを追求し、
健やかな人と社会づくりに貢献します。

煌火(きらび) 39貫約3人前

¥7,800(税込¥8,424)

本マグロ大トロ、中トロ、炙りのどぐろ、鮑、ウニ、イクラ、数の子、蟹棒身、真鯛、イカ、鱒、生エビ、穴子姿煮



紅緋(べにひ) 40貫約4人前

¥5,980(税込¥6,458)

本マグロ中トロ、ウニ、イクラ、生サーモン、寿司エビ、イカ、鰻、たまご、ホタテ



白緑(びやくろく) 33貫約3人前

¥4,980(税込¥5,378)

本マグロ中トロ、赤身、真鯛、生サーモン、鱒、イカ、蟹棒身、帆立、イクラ、蟹味噌、穴子姿煮、生エビ



茜(あかね) 30貫約3人前

¥3,000(税込¥3,240)

本マグロ赤身、真鯛、生サーモン、鱒、蟹棒身、生エビ、イクラ、鰻、鉄火巻き



助六 約3人前

¥1,200(税込¥1,296)

トップオリジナルの「七福いなり」と、人気No.1巻き寿司「具沢山の田舎巻き」の盛り合わせ。



*ご予約の受付は3日前までをお願い致します。

*仕入れの状況によりネタが一部変更する場合がございます。

*繁忙期はご予約を承る事ができない場合も有りますので予めご了承ください。

