

SUSHI JAPAN ご利用案内
SUSHI JAPAN Delicious Guide

本日は SUSHI JAPAN をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
お食事を楽しんで頂く為に、以下の事をお守りください。

Thanks for choosing SUSHI JAPAN. For maximizing your precious dinner time, we would like to share some information as follows;

- 1 アレルギー、宗教上食べられない物などがあれば事前にお知らせください。

Please notice any ingredients that you don't accept in advance of your arrival.

- 2 お料理は先付、八寸、煮物、茶碗蒸し、寿司、椀物の順にお出し致しますので追加のお寿司のご注文は全て出し終えてからお伺い致します。

We will serve you additional order of sushi after all menu went through.

- 3 追加のお寿司・お飲み物の会計はクレジットカード清算をお願い致します。

For any additional orders including sushi or beverages, you can pay by card on that day.

- 4 お寿司を 1 貫ずつお出しする際は、味付けをしてお客様の器の上に提供致しますので準備が出来るまでお待ちください。

When we make sushi piece, we add seasoning at the last seconds of serving with concentrated power, we thank for your great patience until they finish their work.

- 5 お食事中間食（スナック・カップ麺等）をしますと本来の旨みを損なってしまう事があるのでお控えください。

Getting the most out of "UMAMI" taste, we would recommend you to save confectionery such as pot noodles or snacks in advance of dinner.

- 6 残さず全て召し上がって頂けたら私たちは光栄です。

In the light of global sustainability, we would be more than happy if you eat up all.

- 7 包丁又は鮮魚・ネタには触らないでください。

Don't touch fresh fish and kitchen knives.

- 8 醤油・山葵は適量でお願い致します。

With minimum volume of soy sauce or wasabi mustard would perfectly match with our menu.

- 9 写真撮影のお手伝いが必要の際は、お気軽にお申し付けください。

Never hesitate to ask us when you need a photo shooting.

- 10 写真撮影・動画撮影は大歓迎です。SNS への投稿、ご友人への紹介を宜しくお願い致します。

We are more than welcome to shooting photos and movies as well as posting over SNSs.

以上の事をお守り頂きますよう、お願い申し上げます。

If you have any further questions, please feel free to contact us.
Thank you very much!