

ATTENTION!

주목

请注意查看

Welcome to "Sushiro"

回転寿司レストラン「スシロー」へようこそ。当店の食事方法をご説明いたします。初めてご来店される方はこちらをご覧ください。
 Welcome to Kaiten-Sushi Restaurant "Sushiro". The reception procedure is as follows.
 회전초밥 레스토랑 「스시로」에 오신 것을 환영합니다. 저희 매장의 이용 방법을 설명해 드리겠습니다.
 접수 순서는 다음과 같습니다.
 欢迎光临回转寿司餐厅「寿司郎」。以下为本店的用餐方法。祝您用餐愉快。受理流程如下所示。

Start!!

受付方法はこちらをご覧ください。
 See here for the reception method.
 접수 방법은 여기를 참조해 주십시오。
 有关受理方式，请阅读此处。

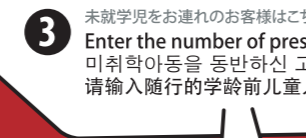
Reception Method 접수 방법 / 受理方式



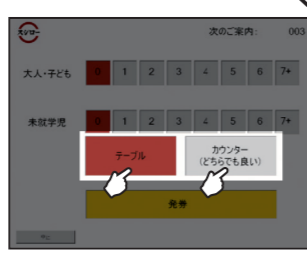
1 赤いボタンを押してください。
 Press **Red**.
 红色按钮请点击。



2 大人とお子様の人数を入力してください。
 Enter the number of adults and children in your group.
 성인과 어린이의 인원수를 입력해 주십시오。
 请输入成人及儿童人数



3 未就学児をお連れのお客様はこちらに人数を入力してください。
 Enter the number of preschoolers if you are with them.
 미취학아동을 동반하신 고객께서는 인원수를 입력해 주십시오。
 请输入随行的学龄前儿童人数。



4 テーブルもしくはカウンターをお選びください。
 Choose table seating or counter seating.
 赤いボタンはテーブル/グレーボタンはカウンター
 Red for table seating / Gray for counter seating
 테이블 또는 카운터 좌석을 선택해 주십시오。
 Red is table / Gray is counter
 请选择桌席或吧台席。
 Red 为桌席 / Gray 为吧台席

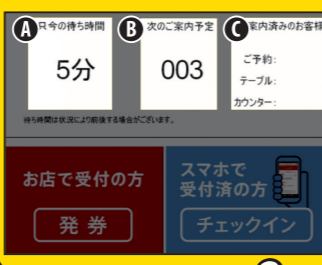


5 最後に発券ボタンを押し、発券されたチケットをお取りください。
 Finally, press **Yellow** and take the ticket issued.
 마지막으로 **Yellow** 을 누르고 발권된 티켓을 가져가십시오。
 最后请点击 **Yellow**，取出小票。

番号が呼ばれるまでしばらくお待ちください。
 Please wait for a while until your number is called.
 번호를 불러드릴 때까지 기다리시기 바랍니다.
 请稍候，随后将叫到您的号码。

画面上で只今の待ち時間、次のご案内予定番号、呼び出し番号をご自身でご確認いただけます。
 On the information desk screen, you can check the current waiting time, the number to be called next for seating, and the numbers already called by yourself.

안내 화면에서 현재의 대기시간, 다음 안내 예정 번호, 호출 완료 번호를 직접 확인할 수 있습니다.
 通过受理台屏幕，可自行查看现在需等待的时间、即将叫到的下一号码以及已叫过的号码。



A 只今の待ち時間
 current waiting time
 현재 대기 시간
 现在需等待的时间
B 次のご案内予定番号
 number called next for seating
 다음 안내 예정 번호
 即将叫到的下一号码
C 既にご案内済番号
 numbers already called
 안내 완료 번호
 已叫过的号码

何かご不明な点がございましたら、お近くのスタッフにお声かけください。
 待ち時間にぜひ裏面のスシローからのお知らせや、スシロー公式キャラクター掲載のスシローでのお食事方法ご案内冊子もご覧ください。

If you have any questions, please ask our staff nearby.
 While you are waiting, please see the notice from Sushiro on the back and the information booklet on how to eat at Sushiro on which you will see the official character of Sushiro.
 궁금하신 점이 있으시면 근처에 있는 직원에게 문의해 주십시오。
 대기 시간에 뒷면에 있는 스시로의 안내 말씀과 스시로 공식 캐릭터가 그려진 스시로에서의 식사 방법 안내 책자도 보시기 바랍니다.
 如有不明事宜，请询问身边的店员。
 候餐期间，敬请查阅背面的寿司郎通知、寿司郎官方吉祥物上登載的用餐方法介绍手册。

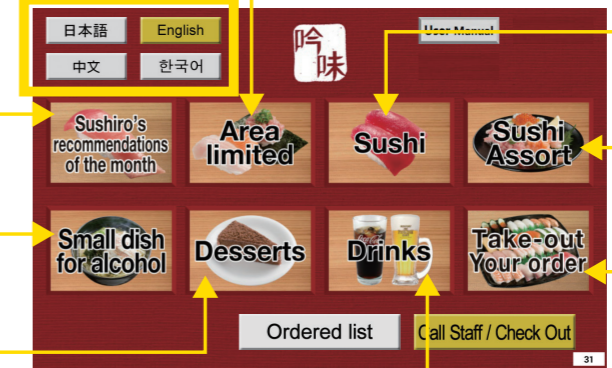


How to Order

주문하실 때 / 点餐方法

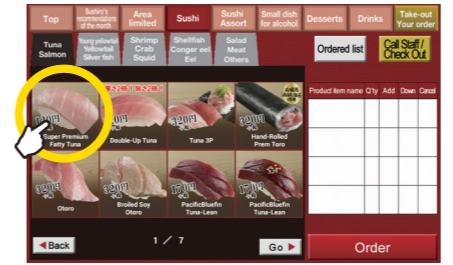
ご不明な点がございましたら、画面右の「お会計」ボタンでスタッフをお呼びください。
 If you need help, press round 'Payment' button located by touch panel, or touch "Check Out For Payment" button located at the bottom right corner of the screen.
 문의사항이 있으시면 화면 우측의 「계산」 버튼을 눌러 점원을 불러 주십시오。
 如果您有任何问题，请按画面右方的「结账」按钮询问服务员。

1 ご利用の言語をお選びください。
 Select language
 언어를 선택해 주십시오。
 请选择使用语种。
 日本語 English
 中文 한국어



エリア限定
 Area limited
 지역 한정판매
 地区限定
 お寿司
 Sushi
 초밥
 寿司
 お寿司盛り合わせ
 Sushi Assort
 초밥모듬
 寿司拼盘
 お持ち帰りご注文
 Take-out Your order
 테이크아웃 주문
 外卖下单
 ドリンク
 Drinks 음료 饮料

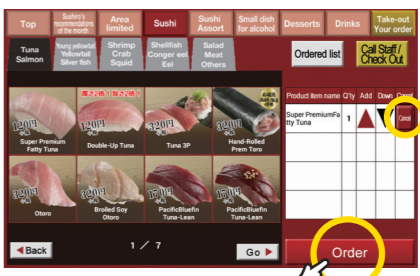
2 画面をタッチして商品をお選びください。
 Touch item image to place order.
 화면 터치로 메뉴를 선택해 주십시오。
 请点击触屏选择商品。



すべてのお寿司をわさび抜きでご提供しております。
 わさびは別途レーンでご提供しているものをご利用ください。

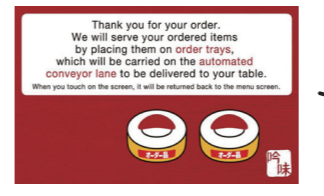
All sushi are served without wasabi.
 Please use wasabi from the sushi lane.
 모든 초밥은 와사비를 제외하고 제공하고 있습니다.
 와사비는 별도 회전레에서 제공하고 있는것을 이용해 주십시오。
 本店的所有寿司不含芥末。芥末请从转盘上领取。

3 タッチした回数でご注文数です。
 Touching an image once places 1 order (dish). Touching twice for 2 orders.
 메뉴 사진 터치 횟수가 주문 갯수가 됩니다. 2번 터치하면 2개 주문됨.
 点击的次数将是您点餐的数量。
 ご注文内容をご確認いただき、
 Make sure your orders are shown on 'Ordered List.'
 주문 내용을 확인해 주시고、
 请确认您点餐的内容、
 「注文する」ボタンを押してください。
 Click 'Order' to send your order to the kitchen.
 「주문합니다」 버튼을 눌러 주세요。
 按下点餐按钮。



取り消しボタン
 Button to cancel your order
 삭제 버튼
 取消按钮

4 ご注文完了のメッセージが表示され、ご注文が完了します。
 Message, "Thank you for your order" appears to let you know your order is sent successfully.
 주문 완료 메시지가 표시되며 주문이 완료됩니다。
 触屏显示点餐完毕的字样，您就完成点餐了。



5 商品到着時には音声と画面表示でお知らせいたします。
 When your ordered item approaches your table on the moving lane, the message, "Your order will soon arrive" appears on the screen, and the voice message will also be played.
 주문하신 음식이 도착할 시엔
 음성과 화면 안내로 알려드립니다。
 商品到达时，会有语音和画面表示提示您。

The items you ordered soon. I'll arrive at a dedicated lane.

Product Name	Quantity	Order No.
Super Premium Fatty Tuna	1	1

食事方法

How to Dine

식사하실 때 / 用餐方法

当店の食事方法は下記2通りございます。お好みに合わせてご利用ください。

We offer 2 ways to place your order.

저희 점포는 음식제공을 이하 2가지 방법으로 합니다.
本店的用餐方法有 2 种。请选择您喜欢的用餐方式。

①お好きな商品をタッチパネルでオーダーする。
オーダー頂いた商品は回転レーンよりオーダー用カップにのせて提供いたします。
※タッチパネルのご利用方法は裏面をご覧ください。

①Use the Touch Panel to order.
Your order will arrive in the red cup via moving lane.
※Please see the back side of this sheet to learn how to use the touch panel.

①원하는 음식을 터치 패널로 주문하기.
주문하신 음식은 회전레인을 통해 주문용 컵에 올려서 제공됩니다.
※터치 패널의 이용 방법은 뒷면을 참조해주세요.

①使用触屏选购商品。
我们会用订单专用杯为您提供您下单的商品。
※触屏的使用说明请看背面。

②回転レーンにランダムに流れている商品をとる。回転レーンには新鮮な商品が常時流れています。お好きな商品をとってお召し上がりください。

②Take dish from moving lane.
Freshly-made dishes are always on the lane.
Take the dish you like from the lane and enjoy.

②회전레인위의 음식을 직접이용하기.
회전레인위에는 항상 신선한 음식이 제공되고 있습니다. 원하는 음식을 내려서 드시면 됩니다.

②拿取转盘上的商品。
我们会在转盘上为您提供新鲜的商品。
请拿取您喜欢的商品。

お皿の説明

Sushi Plate

초밥 접시 설명 / 寿司盘

すべてのお寿司をわさび抜きでご提供しております。
わさびは別途レーンでご提供しているものをご利用ください。

All sushi are served without wasabi.
Please use wasabi from the sushi lane.

모든 초밥은 와사비를 제외하고 제공하고 있습니다.
와사비는 별도 회전렌에서 제공하고 있는것을 이용해 주십시오.

本店的所有寿司不含芥末。芥末请从转盘上领取。



120円+税
¥120 (+ TAX)
120엔 (+ 부가세)
120日币 (+ 税)



170円+税
¥170 (+ TAX)
170엔 (+ 부가세)
170日币 (+ 税)



320円+税
¥320 (+ TAX)
320엔 (+ 부가세)
320日币 (+ 税)



冷水はセルフサービスです。
Self-Service Water Dispenser
물은 셀프 서비스입니다.
冷水请自行取用。



ご自由にお使いください。

Please help yourself to

자유로이 사용해 주세요. / 以下商品免费提供, 请随意取用。

Green Tea

녹차
茶水



お茶: 粉末緑茶を専用スプーンで1杯いれ、お湯を注いで出来上がり。
How to make green tea: Put one teaspoonful of green tea power into a cup, pour hot water and stir.

녹차: 녹차가루를 컵에 전용 스푼으로 한 스푼 넣고, 뜨거운 물을 넣으시면 완성입니다.

茶水: 请使用粉末绿茶专用勺, 取一勺绿茶, 加热水饮用。

湯呑みにお湯を注ぐ際熱湯にご注意下さい。

CAUTION: Hot Water!

컵에 뜨거운 물을 넣으실 때 열기에 주의하여 주십시오.

倒热水时, 请小心烫伤。

Gari

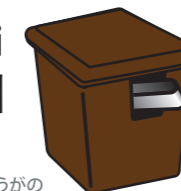
가리
姜片

가리:しょうがのピクルス

Gari: Pickled Ginger

가리: 초생강

姜片: 甜醋腌渍的嫩姜片



Soy Sauce

쇼오유
酱油

醤油: お寿司にかけるソース

Soy sauce: Dipping Sauce for Sushi

쇼오유: 간장

酱油: 寿司的蘸料



Amadare

아마다래
甜酱

甘だれ: お寿司にかける甘いソース

Amadare: Sweet Sauce for Sushi

아마다래: 초밥에 뿌려 먹는 달짝지근한 소스

甜酱: 寿司的甜味蘸料



お客様においしくお召し上がりいただく為に協力をお願いします。

Please observe following rules to ensure pleasant dining

고객님들의 즐거운 식사를 위해 다음과 같은 협조를 부탁드립니다. / 为了大家能在舒适的环境下用餐, 烦请配合以下事项。



No Taking Plate for Other Customer

다른 손님이 주문한 접시는 손대지 마세요

请勿拿走其他客人点的餐品

他のお客様の注文品は取らないでください



No Leaning Over to Lane

레일 위로 몸을 내밀거나 올리지 말아 주십시오.

请勿探出, 爬出传送带。

レーンに乗り出さないでください



No Returning

한번 내린 접시는 도로 올려놓기 금지

禁止将食物、餐具放回传送带

一度取ったお皿は戻さないでください



店内での撮影時は、周りのお客様にご配慮いただきますようお願いいたします。

When taking a movie in the restaurant, recording the faces of other guests is prohibited. Thank you for your cooperation.

매장내에서 촬영을 할 때는 주위의 고객님들에게 배려 주시기 바랍니다

在本店拍照, 拍影片时, 请勿拍到其他客人的脸, 谢谢您的配合

How to Pay

계산하실 때 / 结账方法

1

レーン上に設置された「お会計ボタン」またはタッチパネル内の「お会計ボタン」を押してください。

Press the round 'Payment' button located by touch panel, or touch "Check Out For Payment" button.

레일 상부에 설치된 「계산 버튼」 혹은 터치패널의 「계산」 버튼을 눌러 주십시오.

请按上传送带上设置的「结账按钮」或触屏内的「结账」按钮。

2

店員がテーブル上の器を数えて、お客様のお会計札のバーコードを読み取りお渡します。

Staff enters the number of plates (& customer barcode) into handy terminal, and returns the 'Payment Card' to customer.

점원이 테이블의 용기들을 세고, 고객님의 계산용 카드 바코드에 인식시킨 후 드릴 것입니다.

服务员会点算桌上的餐具，然后读取结账卡上的条形码后将其交还给您。

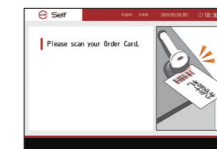
3

お会計札をセルフレジにお持ちいただき、清算してください。

Please bring your payment tag to the self-service checkout and pay. 계산서를 셀프계산대에 가지고 가서서 정산해 주십시오. 请拿结账卡到自助柜台付账。

セルフレジご利用方法

How to use self-service checkout / 셀프계산대 이용 방법 / 自助柜台的使用方法



会計伝票をスキャナーで読み込む
Scan your payment slip on the scanner.
계산전표를 스캐너로 스캔한다
用扫码仪读取结账单



現金(日本円)、クレジット(VISA/Masterのみ)
LINE Payよりお支払い方法を選択
Select the payment method from Cash (JPY),
Credit (VISA/Master only), and LINE Pay
현금 (일본 엔화), 신용카드 (VISA/Master 한정)
LINE Pay 중에서 지불 방법을 선택
現金 (日元)、信用卡 (仅限 VISA/Master) 通过
LINE Pay 选择支付方式



選択したお支払い方法で清算をお願いします。
Settle your bill using the payment method you chose.
선택한 지불 방법으로 정산해 주시기 바랍니다.
请按您选择的支付方式付账。



最後にレシートをお受け取りください。
Finally take your receipt.
마지막으로 영수증을 받아 주십시오.
最后请领取小票。



Check out for payment

お会計ボタン

Bill Payment Button 계산 버튼 结账按钮

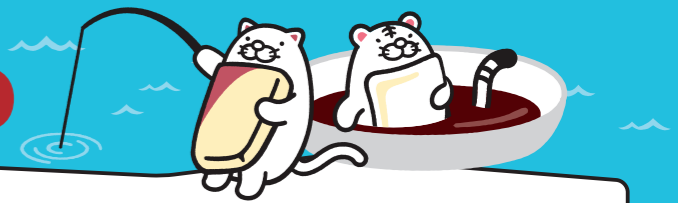
お会計札 ▶
Payment Card
계산용 카드
结账卡



THANK YOU



ABOUT SUSHIRO



「創業 35 年以上」の「売上日本 NO.1」回転寿司
Founded over 35 years ago, SUSHIRO is
now the top sales Kaiten Sushi chain in
the domestic market
'창업한 지 35년 이상의 역사'를 가진
'매출 일본 No.1'의 회전초밥
“创业 35 年以上”、
“销售额日本第一”的旋转寿司

本格的なお寿司から創作寿司まで約 80 種を、1 皿 ¥120+ 税のネタ
を中心に取りそろえる。
The menu ranging from authentic sushi to creative
ones offers about 80 varieties of delicious dishes
priced mainly at 120 yen (+tax)
本格的인 초밥은 물론 창작 초밥에 이르기까지 80
여종에 이르는 초밥을 1접시에 120엔 (부가세
별도)의 가격으로 다양하게 갖추고 있습니다.
以每盘 120 日元 + 税的食材为中心，提供从地道寿司
到创意寿司约 80 种，品种丰富齐全。

サイドメニューも豊富で、天ぷら / ラーメン / うどん
/ デザートなども常時取りそろえている。
The extensive side menu lineup
includes tempura, ramen, udon noodle
and even desserts
사이드 메뉴도 풍부하며,
튀김/라면/우동/디저트 등도 상시
준비되어 있습니다.
多种小菜菜单可供选择，天妇罗 / 拉面 /
乌冬面 / 甜点等随时供应。

うまさのこだわり

Our Dedication to Exceptional Taste / 맛에 대한 집념 / 精益求精的美味

1

業界最高水準、鮮度のいいネタ。
Freshness Meeting the
Highest Standard in the
Industry

업계 최고 수준의 신선도를 자랑하는
해산물 재료.
业界最高水平、新鲜美味的食材。

うまい魚を仕入れるには知識や経験
がいります。産地、季節、環境、魚
体の大きさによって同じ魚でも味は
変わってきます。スシローは寿司職人
としての目利き力で世界中のうまい魚
をきびしく見極め、鮮度にこだわった
新鮮なネタを仕入れています。



Only the knowledgeable well-experienced eyes
can tell the quality fish. The area of production,
season, environment and size of fish can affect
the taste of fish. With strict attention to
freshness, SUSHIRO serves only the tasty fish
carefully selected by the eyes of sushi
professionals from markets around the world.

맛있는 생선을 구입하기 위해서는 지식과
경험이 필요합니다. 산지, 계절, 환경, 크기에
따라 같은 생선이라도 맛이 달라집니다.
스시로는 초밥 장인의 감별력으로 전세계의
맛있는 생선을 엄선하여 신선도가 높은 재료를
구입하고 있습니다.

采购美味鲜鱼需要具备知识与经验。即使是同种
鱼类，产地、季节、环境、鱼体大小不同都会影
响鱼的味道。SUSHIRO 依靠
寿司师傅敏锐的鉴别能力，
在世界范围内精挑细选美味
鲜鱼，采购新鲜度极佳的食
材。



2

しゃり、わさび、お茶、しょうゆへのこだわり。
Dedication to Quality
Sushi Rice, Wasabi,
Tea & Soy Sauce

초밥용 쌀, 와사비, 차, 간장에 관한
고집
坚持选用最佳的醋饭、芥末、茶、
酱油。

田んぼからこだわった旨いしゃり。
国産本わさびと北海道産西洋わさ
びをブレンドしたわさび。
厳選された 100% 国産茶葉のお茶。
厳選したこだわりのしょうゆ。
スシローはすし屋の基本一つひとつ
を大切にしています。



Rice from the paddy with exquisite care. A
ritz blend of Japanese wasabi &
horseradish. Green tea made from
carefully-selected 100%-domestic leaves.
Soy sauce meeting our highest quality
standard. SUSHIRO prizes all the basics in
the art of Sushi.

논에서부터 관리하여 수확한 맛있는 쌀.
일본산 고추냉이와 홋카이도산 서양
고추냉이를 절묘하게 배합한 와사비.
엄선한 100% 일본산 녹차. 엄선한 초밥용
간장. 스시로는 초밥의 기본이 되는 한가지
한가지를 소중히 취급하고 있습니다.

从种植阶段精选优质醋饭。日本国产纯正山
葵奢侈搭配北海道产辣椒调制的芥末酱。严
选 100% 日本国产茶叶制成的绿茶以及严
选优质酱油。SUSHIRO 坚持在寿司店最基
础的食材上追求完美。

3

レーンのお寿司はいつも新鮮。
Sushi on Lane - Always
Fresh
회전 레일 위의 초밥은 항상 신선
传送带上的寿司始终保持新鲜

スシローではすし皿に IC
チップを取り付け、世界初
の商品単品管理システムを
導入しています。例えば
まぐろの場合、レーンを
350m 以上まわったら自動
廃棄。リアルタイムですし
の鮮度管理を行います。
おいしさを支える、スシロー
ならではの IT 技術です。



The world's-first unit-level product
management system controls all
products with an IC chip attached to
each plate. Tuna plate, for example,
is automatically removed from the
lane after travelling 350m. Freshness
of sushi is managed in real time. It's
the IT technology of SUSHIRO with
the commitment to tastiness.

스시로는 점시에 IC칩을 장착하여
세계 최초로 상품 개별 관리 시스템을
도입하였습니다. 예를 들어 다랑어의
경우, 레일을 350m 이상 돌면 자동
폐기됩니다. 실시간으로 초밥의
신선도를 관리합니다. 맛을 유지하는
스시로만의 IT기술입니다.

SUSHIRO 在寿司碟上植入 IC 芯片，引
入了世界首创的商品单品管理系统。
例如金枪鱼寿司在传送带上行进至
350m 以上后将自动废弃。对寿司进行
实时鲜度管理。这正是确保寿司美味
的 SUSHIRO 独特的 IT 技术。

外国語ホームページはこちら!

Go here for a foreign language version of the homepage!

외국어 홈페이지는 여기로! / 外语主页请见此!

日本全国 521 店舗の場所、営業時間、メニューの情報をご覧になれます。
(2019 年 5 月現在) 店舗数には、スシロー/コノミ 3 店舗を含みます。
You can check out 521 nation-wide store locations,
store hours & menus on this site (as of 2019/May).
The number of shops includes 3 Sushiro conomi shops.
일본 전국 521개 점포의 주소, 영업시간, 메뉴 정보를
보실 수 있습니다. (2019년 5월 현재)
점포 수에는 스시로 코노미 3점포가 포함되어 있습니다.
方便游客查询日本全国 521 家店铺的地点、营业时间、
菜单信息。(截止 2019 年 5 月)
店铺数包括 3 家寿司郎 conomi 店。

English



<http://www.akindo-sushiro.biz/en/>

한국어판



<http://www.akindo-sushiro.biz/kr/>

中文版



<http://www.akindo-sushiro.biz/cn/>

