

～「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」～
秋刀魚・かつお、鮭など、秋ならではのメニューが登場！
“秋メニュー” スタート

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は「にぎりの徳兵衛」「廻転すし海へ」全店舗にて2014年9月4日（木）より“秋メニュー”の提供を開始いたします。

秋の味覚「秋刀魚」「かつお」「鮭」をご堪能頂き、更に徳兵衛ならではの美味しく召し上がって頂ける創作寿司として、定番の素材ながらも新しい発見をして頂けるメニューをご用意しました。

今後も旬の新鮮な素材を提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。

【「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」“秋メニュー”概要】

■開始日：2014年9月4日（木）～

■開催店舗：「にぎりの徳兵衛」
「廻転すし 海へ」全店舗

■メニュー：

【秋刀魚】

- さんま 220円
- さんまネギ味噌炙り 260円
- 漬けさんま天にぎり 260円

【かつお】

- わら焼かつお 220円
- わら焼かつお酒盗のせ 300円

【鮭】

- 秋鮭 260円
- 秋鮭クラッチカルパッチョ 300円

- 季節の三貴盛り 380円
- 紅葉（五貴盛り） 580円
- 季節の天ぷら盛り合わせ 580円
- 松茸の湯葉のお吸い物 300円



※全て税抜価格です。
※一部メニューは店舗によって異なる場合がございます。

<にぎりの徳兵衛>

ハキハキ元気、ニコニコ笑顔、ピチピチ鮮度と産地にこだわった食材、脈々と伝えられた技術で作り出す本物のお寿司をご提供しております。おすすめボードには毎日その日に仕入れた魚を取り揃え、お寿司、一品、汁物でご提供致します。刺身や天ぷらなどの単品、アルコール類も取り揃えております。テイクアウトメニューも豊富で、様々なシチュエーションに合わせてご利用頂けます。

<廻転すし 海へ>

新鮮なおすしを1皿96円(税抜)から気軽に楽しめる廻転すし店です。板前が目の前で握るお手軽な回転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。鮮度や産地にこだわった旬の握りや、お造り、貝類、焼き立ての地魚など、海の雰囲気と漁師の味わいをお値打ち価格でご提供致します。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226