



「にぎりの徳兵衛」の寿司ネタが春の衣がえ！

“春メニュー” スタート

やとやだい
春の味覚・宇和海産「八十八鯛」の握りも登場 3/4（金）～

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」各店舗にて2016年3月4日（金）より“春メニュー”の提供を開始いたします。

愛媛県宇和海産のブランド「八十八鯛（やとやだい）」の真鯛や「わらび天ぷらにぎり」、「煮はまぐり」など、春の味覚をたっぷりご堪能いただ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。



・春風【五貫盛り】 680円（税別）
＜真鯛/桜えび/煮はまぐり/
味付野沢菜/生ほたるいか＞



・‘八十八鯛（やとやだい）’ 真鯛
300円（税別）



・真鯛塩ほん酢漬け炙り
380円（税別）

<「にぎりの徳兵衛」春メニュー概要>

- 実施日：2016年3月4日（金）～5月下旬（予定）
- 対象店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗 ※稲沢店・関西国際空港店では実施致しません。
- メニュー：季節の三貫盛り＜真鯛/生しらす/赤えび＞ 380円（税別）、
真鯛新芽添え 380円（税別）、真鯛天ぷら南蛮 380円（税別）、
桜えびと生しらすの合い盛り 300円（税別）、生ほたるいか 300円（税別）、
わらび天ぷらにぎり 300円（税別） 姫竹天ぷらにぎり 220円（税別）、
煮はまぐり 300円（税別）、味付野沢菜 120円（税別）など

<にぎりの徳兵衛とは>

にぎりの徳兵衛は『活気』『旬』『伝統』を楽しむ廻転寿司です。ハキハキした元気、ニコニコした笑顔でピチピチした鮮度と産地にこだわった食材を使用し脈々と伝えられた技術で作ります。お寿司をご提供しております。