

秋鮭・秋刀魚など秋ならではのメニューが登場！



～「にぎりの徳兵衛」～
“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」各店舗にて2016年9月2日（金）から“秋メニュー”の提供を開始いたします。

“秋メニュー”では、北海道産の秋鮭、秋刀魚などを徳兵衛ならではの創作寿司として提供いたします。定番の素材ながらも、新たな美味しさを発見をしていただけるメニューをご用意いたしました。

今後も旬な神泉素材を提供することでお客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。

※秋刀魚は三陸産のものに変更となる場合がございます。



・紅葉【五貫盛り】 600円（税別）
＜秋鮭/さんま/焼き鯖にぎり/
甘えび塩辛/紋甲いか＞



・秋鮭南蛮
260円（税別）



・さんま炙り【おろし】
260円（税別）

<「にぎりの徳兵衛」秋メニュー概要>

- 実施日：2016年9月2日（金）～11月下旬（予定）
- 対象店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗 ※稲沢店では実施致しません。
- メニュー：季節の三貫盛り＜さんま/秋鮭醤油漬け/焼き鯖にぎり＞ 380円（税別）、
秋鮭 220円（税抜）、韓国風秋鮭 260円（税別）、秋鮭醤油漬け 260円（税抜）
さんま 220円（税抜）、さんまの蒲焼き 300円（税別）、
紋甲いか 260円（税別）、焼き鯖にぎり 300円（税別）、甘えび塩辛 220円（税抜）
舞茸天にぎり【だしおろし】 180円（税抜）、秋野菜の天ぷら盛り合わせ 480円（税抜）
なめこと焼きハラスのみぞれ汁 260円（税抜）、秋の香茶碗蒸し 380円（税抜）
秋の味覚サンデー 380円（税抜）

<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だすお寿司をご提供しております。

～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