

鰯・牡蠣など冬ならではのメニューが登場！



～「にぎりの徳兵衛」～

12月1日から“冬メニュー”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12月1日（木）から“冬メニュー”の提供を開始いたします。

“冬メニュー”では、鰯や播磨灘産の牡蠣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。

今後も旬な新鮮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。



・雪華【五種盛り】

＜ぶり/ほっけ昆布締め/たこの子軍艦/
あん肝/蒸しかき＞
680円（税別）



・ぶり炙り三種

＜にんにく味噌炙り/焦がし山椒炙り/
ネギ味噌炙り＞
480円（税別）



・かき天にぎり
380円（税別）

<「にぎりの徳兵衛」冬メニュー概要>

■実施日：2016年12月1日（木）～2017年2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。

■その他メニュー：季節の三貫盛り＜ぶり/あん肝/すじこ＞ 380円（税別）、

ぶり 260円（税抜）、ぶりとろ 380円（税別）、

ぶりと白菜漬け巻き 260円（税抜）、蒸しかき 300円（税抜）、

ほっけ昆布締め 300円（税別）、たこの子軍艦 220円（税別）、

白菜漬けにぎり 180円（税別）、あん肝 300円（税抜）、

白子とかきの天盛り 580円（税抜）

冬の幸みぞれ汁 380円（税抜）、かにといくらの茶碗蒸し 480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ます。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