



「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

春の味覚・宇和海産「八十八鯛」が再びインスタ映え!? 3/5 (火) ~

やとやだい

コロナイドグループ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：石川恵輔）は、「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2019年3月5日（火）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）」の真鯛を始め、「富山県産白えび軍艦」・「兵庫県産生ほたるいか」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。

中でも「八十八鯛（やとやだい）」の真鯛にピンクグレープフルーツをのせた異色のコラボ「真鯛グレープフルーツサラダ」は、昨年春から始めたフルーツ寿司シリーズ「真鯛いちごのせ」・「尾鷲ぶりみかん」に続く第三弾で、写真映えするだけでなく、カルパッチョのようなさわやかな食後感も楽しめます。

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。

うららかに 春漫 はるろまん

愛媛県宇和海産ブランド「八十八鯛」の真鯛をはじめ、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。

春風 [五賢盛り][はるかぜ] 600円(税抜)

真鯛 300円(税抜)

真鯛だしとろろのせ 380円(税抜)

真鯛グレープフルーツサラダ 380円(税抜)

山盛りあさり軍艦 180円(税抜)

生ほたるいか 300円(税抜)

やうりかそうめん 220円(税抜)

季節の三貫盛り 380円(税抜)

白えび軍艦 480円(税抜)

春の天盛り 580円(税抜)

はまぐりのお吸い物 300円(税抜)

春を彩る茶碗蒸し 480円(税抜)

白えびの唐揚げ 480円(税抜)

※仕入れ状況により産地が変更される場合がございます。

アトム コロナイドグループ (株) H31.3 さいやの店舗に該当する商品もご用意しておりますが、店舗や季節により取り扱いの異なる場合がございます。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小傷等が入っている場合がございます。※写真は、料理具材はご見せするものに撮影したものです。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候により、仕入れ産地が変更される場合がございます。

<「にぎりの徳兵衛」春メニュー概要>

■実施日 : 2019年3月5日(火)~5月中旬(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。

■メニュー一例:

●春風【五貫盛り】 600円

<真鯛・生しらす・びんちょうまぐろ・赤貝・いかそうめん>

●季節の三貫盛り<真鯛/燻製にしん/生ほたるいか> 380円

●八十八鯛真鯛 300円

●真鯛だしとろろのせ 380円

●真鯛グレープフルーツサラダ 380円

●兵庫県産生ほたるいか 300円

●富山県産白えび軍艦 480円

●穂先筍天にぎり 220円

●春を彩る茶碗蒸し 480円

●はまぐりのお吸い物 300円

●春の天盛り 580円

<えび・真鯛・穂先筍・あさり・ししとう>

●あまおういちごプリンタルト 260円 など

※全て税別表記



<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