

～にぎりの徳兵衛・廻転すし海へ～

旬の牡蠣とさばを堪能 “晩秋メニュー” スタート!

2019年10月21日(月)～12月初旬

コロワ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」・「廻転すし海へ」各店舗にて2019年10月21日（月）より“晩秋メニュー”の提供を開始いたします。

初秋メニューに引き続き、愛知県渥美半島で最先端の技術で養殖された「渥美プレミアムラスサーモン」を始め、今が旬の播磨灘産の「播磨灘産牡蠣」や「焼きさば」など、秋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。

特に播磨灘産の牡蠣は、山からの豊富な栄養分に育まれ、コクと旨味がありながらもくせがなく食べやすいため、今まで牡蠣が苦手だった人がファンになるケースも多いと言われるお勧めの一品です。

今後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。



錦秋の景色 季節限定メニュー

秋風【五貫盛り】 600円(税抜)

- サーモン三貫盛り 380円(税抜)
- 牡蠣 旬の内海(広島産)播磨灘産
- ごぼう巻き 220円(税抜)
- 舞茸犬にぎり 180円(税抜)
- 焼きさば 300円(税抜)
- いか・花軍艦 180円(税抜)
- 蒸しかき 260円(税抜)
- かきバター 300円(税抜)
- 渥美プレミアムラスサーモン 260円(税抜)
- 味噌バター炙り 300円(税抜)
- 秋の香茶碗蒸し 480円(税抜)
- 鮭けんちんみぞれ汁 380円(税抜)
- かき天盛り 480円(税抜)
- 松茸土瓶蒸し 680円(税抜)

※写真はイメージです。※いかなど欄に該当しやすい商品もございますので高齢者や子ども様がお召し上がりの際は十分にご注意ください。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・貝殻等が入っている場合がございます。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや産地が変更する場合がございます。※写真は、料理具材ははかりお見せする欄に撮影したものです。

ATOM 株式会社コロワイドグループ 徳兵衛 55 R1.10

< 「にぎりの徳兵衛」・「廻転すし海へ」 晩秋メニュー概要 >

■実施日 : 2019年10月21日(月)～12月初旬(予定)

■対象店舗: 「にぎりの徳兵衛」・「廻転すし海へ」各店舗

※新保店・稲沢店・関西国際空港店ではメニュー内容が異なります。予めご了承ください。

■メニュー一例:

・秋風【五貫盛り】 600円

< 渥美プレミアムラスサーモン/蒸しかき/焼きさば/いか糞軍艦/びんちょうまぐろ >

・サーモン三貫盛り 380円

< 渥美プレミアムラスサーモン/オニオンサーモン/とろサーモン >

・渥美プレミアムラスサーモン 260円

・渥美プレミアムラスサーモン味噌バター炙り 300円

・蒸しかき 260円 ・かきバター 300円 ・焼きさば 300円 ・いか糞軍艦 180円

・舞茸天にぎり 180円 ・松茸土瓶蒸し 680円 ・秋の香茶碗蒸し 480円

・鮭けんちんみぞれ汁 380円・かき天盛り 480円<かき・ししとうなど> ※全て税抜表記



< 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だすお寿司をご提供しております。

< 廻転すし海へとは >

『廻転すし海へ』は新鮮なおすしを1皿90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です。