

～職人が握る本格グルメ廻転寿司「にぎりの徳兵衛」～
『八十八 (やとや) 鰯と冬のごちそう 第2弾』が本日よりスタート!
2023年1月10日(火)～2月20日(月)

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、「にぎりの徳兵衛」の各店で、2023年1月10日(火)から「八十八 (やとや) 鰯と冬のごちそう 第二弾」を季節限定で販売開始します。

水揚げ後すぐに活〆・神経抜きをすることで鮮度良く、身が引き締まった歯応え抜群の『八十八 (やとや) 鰯』、湯引き・昆布〆・炙りなど丁寧に仕込みを施した『金目鯛昆布〆炙り』を贅沢に一皿に寄せ集めた「冬的美味五貫盛り」がおススメです。より多くのお客様に楽しんでいただきたく、単品より税込61円お得に提供いたします。

寒い季節にぴったりの熱々の具沢山の「ぶりつみれ汁」や、揚げたて、旨みたっぷりの「子持ちししゃもフライ」もお寿司と一緒に季節を感じられる逸品です。

是非この機会に、今しか食べられない『八十八 (やとや) 鰯』と冬のごちそうをご堪能下さい。

第2弾! 八十八鰯と冬のごちそう

水揚げ後すぐに活〆・神経抜きをすることで鮮度良く、歯応え抜群! 身が引き締まり、脂がのっています。

八十八鰯 355円(税込390円)

八十八鰯(やぶ(機・ごま油)) 400円(税込440円)

ゆずぶら軍艦 264円(税込290円)

山形果産 アツタセシロ 温かき甘酢漬けが 旨い!

おぼろ昆布のぶり押し寿司 310円(税込340円)

ぶり白菜漬け巻き 264円(税込290円)

はくさい(ごま) 白菜漬け 219円(税込240円)

あぶ(ゆず)しお 炙り柚子塩ざわら 355円(税込390円)

はくさい(ごま) 白菜漬け 219円(税込240円)

冬的美味五貫盛り 719円(税込790円)

単品より税込61円お得

金目鯛 皮目を薄引きし昆布〆、さらに皮目をさつと炙ることによって、ほどよい脂と旨みが凝縮された上品な味わいに仕上げました。

金目鯛 355円(税込390円)

国産うなぎ 厳選した良質な鰻を、じっくりと焼き上げた柔らかな仕上がりました。

国産うなぎ 673円(税込740円)

かにあんかだけだしき 491円(税込540円)

子持ちししゃもフライ 310円(税込340円)

かにとくらの茶碗蒸し 491円(税込540円)

ぶりつみれ汁 310円(税込340円)

※1頁の販売はしていません。2頁一皿の半額を足合わせた合計金額より差し引いた、差額分をお得な価格として記載しております。

※写真はイメージです。※増に詰まりやすい商品もございますので高齢者やお子様がお召し上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・異物等が入っている場合がございます。※写真は、料理食材をはっきりお見せする為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。※天候などにより、仕入れや産地が変更する場合がございます。※ネタは当日の仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。

2023年1月10日

【八十八（やとや）鰯と冬のごちそう 第二弾 概要】

■販売日：2023年1月10日（火）～2月20日（月）

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」各店

※坂下店、島店では実施しません。 ※芥見店、御殿場店では販売日が異なります。

※稲沢店ではメニュー内容が異なります。

※新保店では『八十八鰯』が『ぶり』になります。

■商品概要

寿司：	・冬の美味五貫盛り	790円
	〈八十八鰯/金目鯛昆布×炙り/すじこ/白菜漬け/ゆずぶり軍艦〉	
	・八十八鰯食べ比べ	540円
	〈八十八鰯/八十八鰯ごまぼん付け炙り/ゆずぶり軍艦〉	
	・八十八鰯	390円
	・八十八鰯しゃぶ（塩・ごま油）	440円
	・八十八鰯ごまぼん漬け炙り	440円
	・おぼろ昆布のぶり押し寿司	340円
	・ゆずぶり軍艦	290円
	・国産うなぎ	740円
	・金目鯛昆布×炙り	390円
	・すじこ	390円
	・炙り柚子塩さわら	390円
	・白菜漬け	240円
単品：	・かにあんかけだし巻き	540円
	・子持ちししゃもフライ	340円
	・かにといくらの茶碗蒸し	540円
	・ぶりつみれ汁	340円
デザート	・りんごサンデー	640円
	・キャラメルプリン	390円
	・りんごアイス	390円
	・ピスタチオアイス	390円

※価格は全て税込です。



冬の美味五貫盛り
790円



金目鯛昆布×炙り
390円

■【お持ち帰り】もできます

季節のお寿司はお持ち帰りも可能です！ご家庭、オフィスなどお店の味をぜひお楽しみください。
アトムのテイクアウトよりネット注文&ネット決済がご利用いただけます。

サイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>

＼お持ち帰りは/
ネット予約&ネット決済が、
簡単・便利でおトク！

予約は簡単

24時間
ネット受付



パソコンまたはスマートフォン等からご予約いただけます。

時間指定で

お店で
待たずに
受け取る
取れます



ネットクレジット決済なら

※一部店舗は異なります。

お店で
受け取る
だけ！



2023年1月10日

冬のスイーツ《林檎&ピスタチオ》



アトムグループが行っている感染症予防対策

新型コロナウイルス感染防止対策実施中

<p>調理器具・食器類の消毒</p>	<p>体調不良者は勤務させません。</p>	<p>感染防止 フロントビニールシード設置</p>	<p>入り口に消毒液を設置</p>	<p>客席の清掃時消毒</p>
<p>施設内 定期的に消毒実施</p>	<p>従業員のマスク着用 こまめな手洗い</p>	<p>フロント会計時 キャッシュトレイでの受渡の徹底</p>	<p>定期的に店内換気</p>	<p>お客様へ安心・安全にご利用頂くために新型コロナウイルス感染症予防対策を実施しております。</p> <p>アトムグループ 株式会社アトム</p>

くにぎりの徳兵衛とは>

くにぎりの徳兵衛は『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。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本物のお寿司をご提供しております。

『国産本まぐろ』、『季節の鮮魚』、『伝統の技』にこだわり、お客様をお迎えいたします。

～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 企画広報室 担当：河瀬
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391