

◆冬フェア「八十八鰯（やとやぶり）と冬の贅沢祭り」概要

■販売日：2023年11月7日(火)～2024年1月8日(月)

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」各店

※稲沢店ではメニュー内容が異なります。



●冬の特選五貫盛り
(八十八鰯/蒸しがき/
金目鯛炙り/すじこ/白菜漬け)
880円



●ぶり三味
(八十八鰯/八十八鰯ゆず塩炙り/
八十八鰯しゃぶ)
540円



●八十八鰯
340円



●八十八鰯
ゆず塩炙り
390円



●八十八鰯しゃぶ
390円



●蒸しがき
340円



●すじこ
340円



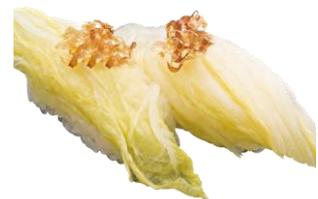
●金目鯛炙り
540円



●ぶり松前軍艦
290円



●ぶり白菜漬け巻き
340円



●白菜漬け
240円



●かきのみぞれ汁
390円



冬の三宝茶碗蒸し
(紅ずわい蟹・いくら・生うに)
540円



●かに餡かけ
だし巻き玉子
540円



●ほたてクリーミー
コロッケ
290円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

■フェアのお寿司は【お持ち帰り】もできます

フェア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。ただし、サイドメニュー、デザートのお持ち帰りはできません。ご了承ください。アトムのと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/>

◆冬スイーツ《ホワイトチョコとフランボワーズ》

冬のスイーツはホワイトクリスマスをイメージして「ホワイトチョコ」と「フランボワーズ」などを使用した全4種類をご用意しました。

特におすすめの「ホワイトチョコプリンサンデー」は、甘酸っぱいフランボワーズソルベと相性のよい、コクのあるピスタチオアイス、さらに濃厚なブラウニーなどを贅沢にサンデーに仕立てました。グラノラやウエハースでサクサクとした食感も楽しい冬のイチオシスイーツです。



●ホワイトチョコプリンサンデー
640円



●ホワイトチョコプリン
390円



●フランボワーズソルベ
390円



●ピスタチオアイス
390円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

◆さらに、11月7日(火)よりグランドメニューもリニューアル!

■販売日：2023年11月7日(火)～

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」各店

※天王店、今伊勢店、扶桑店、稲沢店、関店、桑名店ではメニュー内容が異なります。

■内容

1. 寿司メニューは充実の90種類以上。ファミリー層に楽しんでもらえるラインナップが増えました。

新たに190円皿を導入し、寿司のグランドメニューは140円皿、190円皿、290円皿、340円皿、390円皿、440円皿、540円皿、640円皿、740円皿の10プライスへ。

「明太マヨ」「いかげそサラダ」「ロースハム」などファミリー層向けのメニューが充実し、にぎりの徳兵衛をさらに気軽に楽しんでいただけるラインナップが増えました。



2. グランドメニューの中からおすすめメニューをご紹介します! 是非とも一度食して頂きたい逸品です。

①活〆煮穴子一貫 240円

人気メニューの煮穴子がさらに柔らかく、ふっくらおいしく! ブラッシュアップ!

活〆することで鮮度もよく、ふっくら柔らかな穴子は、程よい甘みの特製の煮詰めで仕上げ、1貫でも食べ応えのあるようボリューム感にもこだわりました。にぎりの徳兵衛の看板商品「穴子一本焼き」「穴子一本天ぷら」と並び、こだわりの穴子メニューをぜひご賞味ください。



②たこ 290円

お寿司の定番「たこ」。

シンプルな食材こそ、素材に妥協せず厳選した真だこにリニューアルしました。店舗で1枚1枚手切りすることで、たこの食感を楽しめる厚みにこだわり、食べ応えのある一品に仕上げました。かみしめるほどあふれ出す旨みをご堪能いただけます。



※価格は全て税込です。※写真はイメージです。



③サーモンアボカド 340円

アボカドは女性やお子様にも人気の食材。そんなアボカドを使った新メニューが仲間入り。プリッと肉厚のサーモンは徳兵衛の中でも断トツの人気メニュー！アボカド、オニオンスライス、マヨネーズで仕上げた「サーモンアボカド」は、クリーミーな美味しさをサラダ感覚で楽しめる一品です。



④徳兵衛三味 1,080円

(本まぐろ中とろ・白姫えび・穴子一本焼き)

にぎりの徳兵衛の屋号を背負った激押しメニューがグランドメニューとして登場。にぎりの徳兵衛にご来店いただいたら、必ず召し上がっていただきたい「本まぐろ中とろ」、国産陸上養殖で強い甘みを感じられる「白姫えび」、炙りたてをご提供し、味わい、大きさともに大満足間違いなしの「穴子一本焼き」を1皿で楽しめる三貫盛りです。



⑤本まぐろ食べ比べ六貫 1,840円

(大とろ、中とろ、赤身、とろ炙り、ネギ玉巻き、たたき軍艦)

徳兵衛と言えば「本まぐろ」！本まぐろのおいしさを余すことなく楽しめるその名も「本まぐろ食べ比べ六貫」がグランドメニューに仲間入りしました。海の黒いのダイヤと呼ばれ、マグロ類の中でも最高級品の「本まぐろ」にこだわり、大とろ、中とろ、赤身、とろ炙り、ネギ玉巻き、たたき軍艦の6種を一皿に盛り合わせました。2021年10月より期間限定での販売を実施し、お客様からのご好評を得て、巻きずしなどのマイナーチェンジを繰り返し、ついにグランドメニュー化となりました。



⑥だし巻き玉子 各種340円～

匠の技が光るだし巻き玉子は、不動の人気のサイドメニューです。ご注文ごとに店内で1本1本丁寧に焼き上げます。お箸を入れると、じゅわ〜っと染み出すお出しがたまらない一品です。シンプルな「だし巻き玉子」の他、「大根おろし添え」「ネギ入り」「明太大葉入り」の4種類のラインナップをご用意しました。



●だし巻き玉子



●だし巻き玉子
大根おろし添え



●ネギ入り
だし巻き玉子



●明太大葉入り
だし巻き玉子

※価格は全て税込です。 ※写真はイメージです。



◆ブランド紹介

<にぎりの徳兵衛>

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rid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。

- HP <https://www.nigirinotokubei.com/>
- Twitter <https://twitter.com/tokubei1971>
- Instagram <https://www.instagram.com/tokubei1971/>

