

～「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」～ 冬の味覚！ぶり・あん肝・かきを使った 贅沢な冬メニュースタート

11月26日（水）より提供開始

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」、「海鮮アトム」、「廻転すし 海へ」の全店舗にて2014年11月26日（水）より“冬メニュー”の提供を開始いたしました。

今年は、脂がのった歯応え抜群の「ぶり」や、世界三大珍味のフォアグラに匹敵する海の贈り物と例えられる「あん肝」、そして冬の味覚「かき」をご堪能頂ける、贅沢な冬メニューをご用意。定番の握りはもちろん、旬の素材を使った創作寿司もお楽しみいただけます。

今後も新鮮な旬の素材を使って、皆様に季節の味を楽しむひとときを提供してまいります。

【「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」“冬メニュー”概要】

- 開始日：2014年11月26日（水）～
- 開催店舗：「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」全店舗

■メニュー：

- 【ぶり】
- ぶり 260円
 - ぶりとろ 380円
 - ぶり天にぎり 300円
 - ぶり味ぼん漬け炙り京菜のせ 300円

- 【かき】
- 茹でかき 260円
 - かき天にぎり 300円

- 【あん肝】
- あん肝 220円
 - 生ハムあん肝炙り 300円
 - あん肝とアボカド巻き天ぷら寿司 380円

- 【その他】
- 雪華（「ぶり」「あん肝」「茹でかき」「とり貝」「京菜軍艦」五貫盛り） 600円
 - 季節の三貫盛り（「ぶり」「すじこ」「茹でかき」三貫盛り） 380円



※全て税抜価格です。
※一部価格は店舗によって異なる場合がございます。

～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

<にぎりの徳兵衛>

ハキハキ元気、ニコニコ笑顔、ピチピチ鮮度と産地にこだわった食材、脈々と伝えられた技術で作り出す本物のお寿司をご提供しております。おすすめボードには毎日その日に仕入れた魚を取り揃え、お寿司、一品、汁物でご提供致します。

刺身や天ぷらなどの単品、アルコール類も取り揃えております。

テイクアウトメニューも豊富で、様々なシチュエーションに合わせてご利用頂けます。

<海鮮アトム>

北陸中心に展開しており、地の利を生かした素材を思う存分に味わって頂ける事も魅力の一つです。

お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりください。

<廻転すし 海へ>

新鮮なおすしを1皿96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。

鮮度や産地にこだわった旬の握りや、お造り、貝類、焼き立ての地魚など、海の雰囲気と漁師の味わいをお値打ち価格でご提供致します。