

希少価値の高い「生まぐろのハツ刺し」をはじめとした新メニュースタート!

築地直送! 毎日お店で解体ショー! 鮮度抜群の最高級本まぐろを使用したまぐろ料理専門店

新宿エリアを中心に飲食店を展開している三信商事株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役:方山秀哲)は、まぐろ料理専門店「まぐろ商店」にて、生まぐろのハツ刺しをはじめとする新メニューの提供を2018年2月よりスタート致します。一度も冷凍していない生まぐろを丸ごと一本仕入れている「まぐろ商店」でしか味わえない、希少部位等のメニューをさらに強化し、より専門性の高い業態に生まれ変わりました。

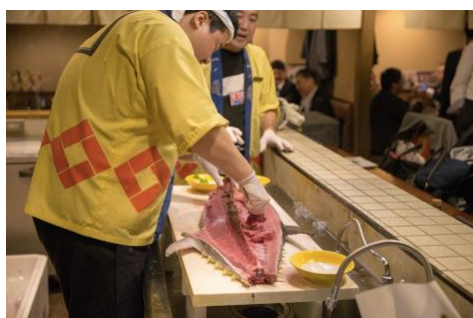


<新メニュー>

一度も冷凍していない最高級の本マグロは、鮮度も味も抜群! 本わさびと岩塩で楽しむまぐろの桶盛りを始め、他ではなかなか食べることのできない生まぐろのハツ刺し、まぐろ商店のオススを一度に味わえる、まぐろ商店盛りなど、専門店ならではの様々なまぐろ料理が堪能できます。

<新メニュー例> ※税別

- ・本日のまぐろ商店盛り(¥4,980): 本日の新鮮な部位を6~7種類ご用意致します。
- ・生まぐろのハツ刺し(¥1,380): 専門店ならではのメニュー。生のハツ(心臓)が食べられるお店は殆どありません。
- ・まぐろのハツ 備長炭炙り串 (¥480): 火が入ると絶妙な食感となる新鮮なハツを、からしでお召し上がり下さい。



<売切御免！毎日解体まぐろ商店>

まぐろ商店は、築地市場から厳選して仕入れた本まぐろを使用した、まぐろ料理専門店です。お客様の目の前で実施する迫力満点の解体ショーも大人気です。(火曜を除く)

解体したての一度も冷凍していない生まぐろを食べることが出来るので、高い鮮度と極上の旨みを堪能出来ます。一本丸ごと解体するからこそご提供できる希少部位を使ったメニューも豊富に取り揃えています。



店名 : 売切御免！毎日解体 まぐろ商店
住所 : 東京都新宿区歌舞伎町 1-23-14 第一メトロビル B1F
連絡先 : 03-5155-3255
営業時間 : 平日 / 17:00～24:00 土 / 12:00～24:00
日祝 / 12:00～23:00



<企業情報>

会社名 : 三信商事株式会社
住所 : 東京都新宿区新宿 3-34-9 メトロ会館
代表取締役 : 方山秀哲
事業内容 : 飲食店経営／不動産業／遊戯場経営
連絡先 : 03-3354-1451

<本件に関するお問い合わせ> 三信商事株式会社 / 広報：三上 成文

■TEL : 03-3354-1451 (MP : 090-9872-3927) ■E-MAIL : mikami@cross-over.co.jp