



通常一皿¥1,980! 築地直送、最高級の本まぐろの握り食べ放題が¥3,480!

赤身だけでなく、中トロ・ねぎとろも食べ放題!

糖質制限中の方のご要望にお応えして、まぐろ握りのシャリ抜き(刺身)での提供もOK!

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、昨年秋に大人気だった「まぐろ握り食べ放題」企画を、さらにパワーアップして2月より再開。時間を120分に延長し、前回実施時にご要望が多かった、シャリ抜きにも対応します。



<企画詳細>

解体したての本まぐろの握り、ねぎとろ、特製まぐろつけ麺が食べ放題! 築地直送の最高級本まぐろは、一度も冷凍していない生まぐろを使用。鮮度と味には自信があります。近年増加傾向にある外国人の方にも大人気だった企画です。今回はさらに、糖質制限ダイエット中の方や女性の方からのご要望が多かった、まぐろ握りのシャリ抜き(刺身)での提供も可能となりました。

■実施期間: 2018年2月~、毎週火曜日に実施

■金額: まぐろ商店握り・ねぎとろ巻き食べ放題: ¥3,480 ※小学生以下: ¥1,000

※特製まぐろつけ麺食べ放題: +¥500

※ソフトドリンク飲み放題付、アルコール飲み放題: +¥1,000

※赤身・中トロは、仕入状況によりランダムに登場します

■制限時間: 120分(ラストオーダー無し)



<売切御免！毎日解体 まぐろ商店>

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。
お客様の目の前で実施する迫力満点の解体ショーが大人気(火曜を除く)
一度も冷凍していない生まぐろ、さらに解体したて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。丸ごと解体するからこそ
の希少部位を使ったメニューも豊富に取り揃えています。



<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。
- ・まぐろのレアカツ(¥1,280)：衣をつけた生まぐろの表面だけをサッと揚げました。5分以内にお召し上がり下さい。

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