



「にぎりの徳兵衛」の寿司ネタが春の衣がえ!

## “春メニュー” スタート

やとやだい

春の味覚・宇和海産「八十八鯛」がインスタ映え!? 3/5 (月) ~

株式会社コロナ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」各店舗にて2018年3月5日（月）より“春メニュー”の提供を開始いたします。

愛媛県宇和海産のブランド「八十八鯛（やとやだい）」の真鯛を始め、「広島県産こぼれ生しらす」・「兵庫県産生ほたるいか」など、春の味覚をたっぷりご堪能いただけるメニューをご用意しました。

中でも「八十八鯛（やとやだい）」の真鯛にいちごをのせた異色のコラボ「真鯛いちごのせレモンソース」は写真映えするだけでなく、カルパッチョのようなさわやかな食後感も楽しめます。

今後も旬の新鮮な素材を提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。



・真鯛いちごのせレモンソース  
380円（税別）



・広島県産こぼれ生しらす  
380円（税別）



・兵庫県産生ほたるいか  
300円（税別）

### <「にぎりの徳兵衛」春メニュー概要>

■実施日：2018年3月5日（月）～5月中旬（予定）

■対象店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗 ※稲沢店・関西国際空港店では実施致しません。

■その他メニュー：

春風【五貫盛り】<真鯛・生しらす・生ほたるいか・味付はまぐり・赤えび> 680円、  
季節の三貫盛り<真鯛/びんちょうまぐろ/赤えび> 380円、真鯛 300円、真鯛わたのせ 380円、  
真鯛甘酢おろしのせ 380円、姫竹天にぎり 220円、味付はまぐり 300円、など

※全て税別表記

### <にぎりの徳兵衛とは>

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りだすお寿司をご提供しております。