

PRESS RELEASE



平成 29 年 7 月 28 日

旭鮨総本店グループの良いとこどり！『旭コース』が新登場

7月29日より「炭火焼ぼたん 藤沢店」で提供開始

東京都近郊で本格江戸前鮨を中心に日本料理店を展開する旭鮨総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）は、7月29日より、「炭火焼ぼたん 藤沢店」において、グループ合同企画の新しいメニューとなる『旭コース』を、特別価格3,500円（税込、要予約）で提供します。

「炭火焼」「本格鮨」「てんぷら」料理を特別価格で。『旭コース』が誕生

『旭コース』は、旭鮨総本店グループの合同企画として、「備長炭で焼き上げる炭火焼ぼたん」、「素材と職人技にこだわる本格江戸前鮨の旭鮨」、「大江戸天丼が人気の天喜代」の各専門店の良いとこどりを特長とする新コースです。

新コースは、前菜から新鮮なお刺身と本格握り鮨、天ぷら、さらに牛ステーキ、味噌汁のついた特別なコースとして、大変お得感のある内容、価格で提供します。今回の『旭コース』は、神奈川県藤沢市の大田急百貨店藤沢店7階にある、旭鮨総本店グループの「炭火焼ぼたん 藤沢店」においてお楽しみいただけます。

<『旭コース』の内容>



価格：3,500 円（税込）

※要予約

期間：7月29日より

内容：

- ・前菜
- ・旬のお刺身 2種
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・牛ステーキ
- ・握り鮨（鮪、いくらなど 5 カン）
- ・味噌汁

※追加 1,500 円で飲み放題

【炭火焼ぼたん 藤沢店（小田急百貨店藤沢店 7F）について】

「炭火焼ぼたん 藤沢店」は、旭鮨総本店グループが手掛ける本格炭火焼の店。肉と旬の野菜を最高級の備長炭で焼き上げて提供しています。カウンター席からゆったりとしたボックス席を用意し、バラエティに富む定食メニューや単品メニューなど、食事から宴会まで幅広い用途で利用いただけます。



所在：神奈川県藤沢市南藤沢 21-1

小田急百貨店藤沢店 7階

電話：0466-47-6302

アクセス：JR 東海道線藤沢駅 徒歩 5 分

江ノ島電鉄藤沢駅 徒歩 3 分

営業時間：11:00～22:00

(L.O.21:30)

定休日：不定休（ビル定休日に準ずる）

席数：53 席 カウンター、ソファー席有

■『炭火焼ぼたん 藤沢店』の店舗紹介ページ：<https://r.gnavi.co.jp/6ku0h3ut0000/>

【90周年を迎える、旭鮨総本店について】

旭鮨総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮨を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮨”をつくる技術を磨き上げることに専念し、平成 29 年 2 月には 90 周年を迎えました。

現在では、江戸前鮨『旭鮨総本店』を中心に、天ぷら『天喜代』など日本料理店を東京都内から千葉、埼玉、神奈川に 30 数店舗を展開。伝統の継承と、鮨の道への尽きることのない探究心を持ち続け、お客様に質の高い料理とサービスを提供するため、日本文化ともいえる板前の技の継承に日々努めています。

■旭鮨総本店ホームページ：<http://www.asahizushi.com/>

【本リリースに関する報道関係者様のお問合せ】

旭鮨総本店株式会社 広報担当：久保田

■TEL：090-3401-9377（携帯） ■メール：h-kubota@lightpublicity.co.jp