

『松茸土瓶蒸しとにぎり鮎』を期間限定で提供

9 月 1 日より、贅沢に松茸やはもを味わう秋の季節メニューを開始

東京都近郊で本格江戸前鮎を中心に日本料理店を展開する旭鮎総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）は、9月1日から10月31日までの期間限定で、秋の味覚を楽しんでいただく季節メニュー『松茸土瓶蒸しとにぎり鮎』を、2,970円（税込）でご提供します。

2,970 円(税込)で秋を満喫！『松茸土瓶蒸しとにぎり鮎』が登場

旭鮎自慢の季節メニューは、秋の味覚を代表する松茸をはじめ、はも、えびなどの具を出汁の入った土瓶で蒸す松茸土瓶蒸しと、とろ、いくら、はも梅肉など、本格江戸前鮎が堪能できる季節のにぎり鮎10カンを一度に楽しめます。



※魚市場の仕入状況によって、内容の一部が変わることがあります。また、店舗により器、盛り付けが異なります。

『松茸土瓶蒸し』を単品やにぎり鮎メニューとお得なセットでご提供



<松茸土瓶蒸し>

単品価格：1,944 円（税込）

単品と対象のにぎり鮎メニューと一緒に
ご注文いただくとお得になります。

- ・竹鮎とセットで 100 円引き
 - ・松鮎（貴船）とセットで 200 円引き
 - ・上鮎（八坂）とセットで 300 円引き
 - ・特鮎（伊勢）とセットで 500 円引き
- ※藤沢小田急 7F 店は割引対象外

【実施店舗について】

東京：下高井戸本店/晴海トリトン店/東京オペラシティ 53F 店/渋谷東急東横 9F 店/ルミネ荻窪 5F 店
/聖蹟桜ヶ丘本館/成城店/町田小田急 9F 店/鮎たか 恵比寿店

神奈川：クィーンズスクエア横浜 B1 店/藤沢小田急 7F 店（※要予約）/本厚木ミロード店/新百合ヶ丘本館

■店舗情報はこちらより：<http://www.asahizushi.com/shoplist/>

【90 周年を迎えた旭鮎総本店について】

旭鮎総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様に美味しい鮎を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮎”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、本格江戸前鮎を中心に天ぷら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、鮎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、板前の技を磨き、日本文化ともいえる技術の継承に日々努めています。

■旭鮎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】

旭鮎総本店株式会社 広報担当：久保田

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