



国産とらふぐを味わう、『ふぐ刺身とにぎり鮓』を 2,750 円で提供

2 月末日まで、お得な“冬の期間限定メニュー”登場

東京都近郊で本格江戸前鮓を中心に日本料理店を展開する旭鮓総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）は、本日から2月末日まで、旭鮓各店舗の“冬の期間限定メニュー”として、貴重な国産とらふぐを使用した『ふぐ刺身とにぎり鮓』を2,750円（税込2,970円）でご提供します。

お値段据え置きで、今年は「国産とらふぐ」にレベルアップ！

今冬の期間限定メニューは、『ふぐ刺身とにぎり鮓』のお値段据え置きで「国産とらふぐ」を提供します。この機会に、ふぐの王様と呼ばれるとらふぐと、厳選された素材を熟練の技を持つ職人が仕込みから丁寧に仕上げる江戸前鮓を、お気軽にお楽しみください。



<ふぐ刺身とにぎり鮓>

価格：2,750 円
（税込 2,970 円）

内容：にぎり 10 個
・とろ
・とらふぐ
・ぶり など

茶碗蒸し
お椀

「とらふぐ刺身」と、「とらふぐにぎり」は単品でもご用意



<とらふぐ刺身> 単品

価格：2,500 円

(税込 2,700 円)



<とらふぐにぎり> 1 個

価格：400 円

(税込 432 円)

【実施店舗】

東京：下高井戸本店/渋谷東急東横 9F 店/東京オペラシティ 53F 店/新宿ミロード 8F 店/荻窪ルミネ 5F 店/聖蹟
桜ヶ丘本館/成城学園店/町田小田急 9F 店/鮎たか 恵比寿店

埼玉：マルイファミリー志木 8F 店

千葉県：船橋西武 10F 店

神奈川：みなとみらい東急スクエア店/本厚木ミロード 6F 店/藤沢小田急 7F 店/新百合ヶ丘本館

■旭鮎の店舗情報はこちら：<http://www.asahizushi.com/shoplist/>

【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、お客様におい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、江戸前鮎を中心に天ぷら『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、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/>

※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。

【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