



旭鮓総本店、『春の季節メニュー』を 3 月 1 日より提供開始

滋味あふれる“鮑ステーキ”や旬の江戸前にぎりでおもてなし

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、3月1日から5月末日まで、旭鮓各店舗で本格江戸前鮓に“鮑ステーキ”や、“きんき煮付け”などをお楽しみいただける『春の季節メニュー』を提供します。



『春の奏ベ膳（はるのしらべぜん）』『鮑ステーキとにぎり鮓』『春蘭（しゅんらん）』登場

旭鮓総本店は、創業以来、より良い素材と味わい深さを追求し、最上のおもてなしを心掛けています。鮓にとって素材は命。食材への徹底したこだわりと、厳選された最高級のネタを味わっていただけるように伝統の継承と、鮓の道へ尽きることない探究心を追い求めています。素晴らしい素材が活きるのは、職人の腕があってこそ。今年の春シーズンは、『春の奏ベ膳（はるのしらべぜん）』『鮑ステーキとにぎり鮓』、そして東京オペラシティ 53F 店限定の『春蘭（しゅんらん）』の春の季節メニューを歓送迎会から各種ご宴会、ご家族やお仲間同士の食事会などでお楽しみください。



「春の奏ベ膳」

価格：4,500 円（税抜き）

内容：

先付
刺身二点盛り
きんき煮付け
鮑ステーキ
茶碗蒸し
とろ、かつおなど、にぎり 7 個
お椀

フリードリンクセット：5,556 円（税抜き）



「鮑ステーキとにぎり鮨」

価格：2,750 円（税抜き）

内容：

鮑ステーキ
とろ、かつおなど、にぎり 10 個
茶碗蒸し
お椀



東京オペラシティ 53 階店限定「春蘭」

価格：6,500 円（税抜き）

内容：

前菜盛合せ
刺身 2 点盛り
若竹煮
きんき煮付
天ぷら
鮑ステーキ
茶碗蒸し
とろ、うになど、にぎり 6 個
お椀
デザート

フリードリンクセット：7,871 円（税抜き）

【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/吉祥寺東急 9F 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

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埼玉、神奈川に店舗を展開。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/>

※東京オペラシティ 53F 店では『春の奏べ膳』は提供しておりません。 ※魚市場の入荷状況により、内容が一部変更となる場合があります。

【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