

## 橋本駅北口で衝撃の2日間!! こぼれ寿司・豪快刺身が“半額” 12/1『大庄水産』橋本店オープン!

しかも、ハイボール何杯飲んでも1杯99円!



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、卓上で焼く浜焼きなどの豪快な魚介料理を楽しめる“浜焼き海鮮居酒屋”『大庄水産』橋本店を2025年12月1日（月）リニューアルオープンします。そこで、新装開店を記念して12月1日（月）・2日（火）の2日間限定で『名物“半額”』イベントを実施します。ディナータイムでは、豊洲市場の老舗仲卸から直送される鮮魚を使った各種「刺身盛り合わせ」や「ぶっかけ寿司こぼれ盛り」「寿司盛り合わせ8貫」を、ランチタイムでは一押し海鮮丼の「ぶつ切り刺身まかない丼」を半額の衝撃価格で提供。さらに、ディナータイムではハイボールが何杯飲んでも1杯なんと99円です（詳細は概要欄）。

今回のリニューアルでは、まるで活気ある水産市場にいるかのようなライブ感を強調。町の人々が賑わう店内で豪快に海鮮を焼きながらお酒を楽しむ様子が通りまで伝わる、明るく開放感ある店構えで、道行く人の食欲と好奇心を誘います。

## 【新装開店記念『名物“半額”』イベント概要】

【実施店舗】 浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』橋本店 限定

【実施期間】 2025年12月1日(月)・2日(火)の2日間限定

【実施概要】

<ディナータイム(15:00~23:00) 限定>

- ・刺身盛り合わせ「12点盛り」通常1人前2,480円を半額の1,240円で提供
- ・刺身盛り合わせ「10点盛り」通常1人前1,980円を半額の990円で提供
- ・刺身盛り合わせ「8点盛り」通常1人前1,280円を半額の640円で提供

※刺身盛り合わせの注文は2人前からです

- ・「ぶっかけ寿司こぼれ盛り」通常1,980円を半額の990円で提供
- ・「寿司盛り合わせ8貫」通常1,480円を半額の740円で提供

<ランチタイム(11:00~15:00) 限定>

- ・「ぶつ切り刺身まかない丼」通常1,280円を半額の640円で提供

さらに、イベント期間中は、ディナータイム限定で「ほろ酔いハイボール一丁目」通常390円を何杯飲んでも1杯99円で提供します。



## 新鮮で豪快!『大庄水産』で海の幸を思い切り楽しもう!!

『大庄水産』は、全国の漁港から届く新鮮な魚介を、豪快かつコスパよく楽しめる浜焼き海鮮居酒屋です。市場や漁港さながらの活気あふれる店内で、海の幸を心ゆくまで堪能できます。看板メニューは、水槽から取り出したばかりの「活帆立貝」(1個780円)や「活はまぐり」(2個750円)といった活貝やカニ、エビなどを卓上で焼く「浜焼き」。目の前でぐつぐつと焼き上げるライブ感は格別です。磯の香ばしさと濃厚な旨味が五感を刺激します。



▲ぐつぐつと焼ける磯の香りが食欲をそそります



▲『大庄水産』の豪快さを象徴する刺身と寿司

さらに、『大庄水産』の豪快さを象徴するのが「刺身盛り合わせ」。グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から仕入れた、その日に直送される鮮魚を、板前がその場で威勢よく捌き、豪快に盛り付けて提供します。鮮度と迫力が魅力の一品です。大人気の寿司は、「ぶっかけ寿司こぼれ盛り」(通常1,980円→半額990円)。その名の通り、細巻2本の上に、マグロ、ブリ、サーモン、ネギトロ、カニマヨ、イクラをたっぷりとぶっかけた贅沢な一皿です。また、板前仕込みの本格握り寿司は、「寿司盛り合わせ8貫」(通常1,480円→半額740円)や「サーモン三昧」(8貫1,280円)などをリーズナブルに取り揃えます。

※本文中の表示価格は全て税込み

## ■『大庄水産』橋本店 詳細

◆所在地: 神奈川県相模原市緑区橋本 3-30 サンセイ橋本ビル1階

◆電話: 042-703-6105

◆営業時間: 11:00~23:00 (ランチタイム: 11:00~15:00迄)

◆定休日: 年中無休

◆客席数: 104席 (54坪)

◆客単価: 3,800円



## 本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当: 都筑(つづき)  
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisy.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を  
YouTubeで配信中