

【衝撃】GWの5/1・2に なんと寿司が“半額”!!

ついに『築地日本海』が築地に旗艦店オープン

築地本願寺近くに4/27（月）17時オープン！



▲【ランチタイム限定】「まんぶく盛り（握り13貫）」通常3,100円が半額の1,550円

築地本願寺のほど近くにあり、日常使いから会社のご宴席、ご家族のハレの日まで、あらゆるシーンで気軽に利用できます。なお、開店記念キャンペーンとして、ゴールデンウィーク期間中の5月1日（金）・2日（土）の2日間限定で、看板メニューの「寿司盛り合わせ」を“半額”で提供します。

※表示価格は全て税込

■ オープン記念「寿司半額キャンペーン」詳細

実施店舗：新店舗『寿司・和食 築地日本海』築地本店 限定

実施日程：2026年5月1日（金）・2日（土）

実施内容：

【ランチタイム限定（11:30～15:00）】

「まんぶく盛り（握り13貫）」通常3,100円が半額の1,550円

【ディナータイム限定（15:00～23:00）】※L.O.22:00

「板さん厳選握り 上（握り10貫+玉子）」通常3,480円が半額の1,740円





まん福握り 特上



板さん厳選握り 上



蛤の玉子とじ 柳川仕立て



銀鱈 西京焼き



天布羅 盛り合わせ

寿司と和食を一度に愉しむ “本格寿司割烹”

『築地日本海』は、研鑽を積んだ寿司と和食の職人を揃え、握り寿司はもちろん、バラエティ豊かな和食も一度に愉しめるのが醍醐味です。生本マグロの大トロ、中トロ、赤身やふんわり煮た穴子一本握りなど、職人自慢の12貫を盛り込んだ「まん福握り 特上（6,800円）」や、生本マグロや生サーモン、いくらなど厳選ネタがお手頃価格で楽しめる「板さん厳選握り 上（通常3,480円が半額の1,740円）」などを用意。また、お好みのネタを一貫140円から注文可能です。加えて一品料理は、職人が和食の基本である「五法（切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる）」で、旬の素材の持ち味を引き出します。「蛤の玉子とじ 柳川仕立て（950円）」や、「銀鱈 西京焼き（1,300円）」、「天布羅 盛り合わせ（1,350円）」など、手間をかけて仕立てた品々を、リーズナブルな価格で提供します。



▲ 米川水産が目利きする最高のネタもリーズナブルに提供

鮮魚は老舗仲卸「米川水産」直送

クオリティとコストパフォーマンスを支えるのが、グループ会社である「米川水産」の存在。「米川水産」は昭和11年、築地市場に創業。マグロに始まり、あらゆる鮮魚を取り扱ってきた老舗仲卸です。プロ集団が選び抜いた素材を直送しているから、寿司、焼き魚、煮魚など、最高の味を提供できます。

寿司と和食に日本酒もズラリ！

また、日本酒も『築地日本海』の大きな魅力。同じ「米」を原料とする日本酒と寿司は、互いの甘みと旨味を増幅させるとともに、魚の臭みを抑え繊細な風味をさらに際立たせてくれます。「浦霞 本仕込 本醸造」や「八海山 特別本醸造」、「天狗舞 山廃純米酒」など、寿司や和食と相性抜群の伝統蔵元の銘酒を常時14種類以上厳選して、直接仕入れ。その時々にはしかない季節の限定酒も取り揃えています。

■ 新店舗『寿司・和食 築地日本海 築地本店』

- ◆所在地：東京都中央区築地2丁目15-10 レフィール築地レジデンス1階
- ◆電話：03-3541-5951
- ◆営業時間：11:30~23:00（※オープン初日の4/27（月）のみ17時開店）
- ◆客席数：58席（坪数：72坪）
- ◆想定客単価：5,000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：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyoy.co.jp

核前がるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中