

～「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」～
愛媛県宇和海産「八十八鯛」をはじめ、春ならではのメニューが登場！

“春メニュー” スタート

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」全店舗にて2014年2月26日（水）より“春メニュー”の提供を開始いたします。

愛媛県宇和海産「八十八鯛」をはじめとした、この時期ならではの「生ほたるいか」、「煮はまぐり」など春の訪れを感じるメニューをご用意しました。

今後も旬の新鮮な素材を提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。

【「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」“春メニュー”概要】

- 開始日：2014年2月26日（水）～
- 開催店舗：「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし 海へ」全店舗
- メニュー：

（愛媛県宇和海産 八十八鯛）

- 真鯛 315円
- 真鯛梅オリーブソース 399円
- 真鯛桜香握り 399円
- 春風【五貫盛り】 630円
- 煮はまぐり 252円
- 生ほたるいか 315円
- 鯛の潮汁 252円
- 春の天ぷら盛り合わせ 609円
- 彩りサンデー 399円



※全て税込価格です。

※一部メニューは店舗によって異なる場合がございます。

<にぎりの徳兵衛>

ハキハキ元気、ニコニコ笑顔、ピチピチ鮮度と産地にこだわった食材、脈々と伝えられた技術で作出す本物のお寿司をご提供しております。おすすめボードには毎日その日に仕入れた魚を取り揃え、お寿司、一品、汁物でご提供致します。

<海鮮アトム>

北陸中心に展開しており、地の利を生かした素材を思う存分に味わって頂ける事も魅力の一つです。お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりください。

<廻転すし 海へ>

新鮮なお寿司を1皿100円から気軽に楽しめる廻転すし店です。板前が目の前で握るお手軽な回転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。鮮度や産地にこだわった旬の握りや、お造り、貝類、焼き立ての地魚など、海の雰囲気と漁師の味わいをお値打ち価格でご提供致します。