

20種類以上の日本酒を常備。鮨と日本酒の極上ペアリングが楽しめる。  
シャリには10年熟成赤酢を使用。こだわりの江戸前鮨を、手の届く価格帯でご提供。

## 「鮨 あさひ」

2021年10月1日(金) オープン / 東京都品川区五反田1-11-8 大阪屋ビル1F

<https://sushi-asahi.studio.site>

株式会社クリエイティブプレイス（本社：東京都五反田、代表：中村雄斗）は東京 五反田に本格的な江戸前寿司を、全国各地の日本酒や米のストーリーと一緒に楽しめる「鮨 あさひ」を2021年10月1日(金)にオープンします。※政府の要請等により、営業時間は急遽変更する場合がございます。詳しくは店舗までお問い合わせください。



当店で、食を通して日本の魅力を伝えることをコンセプトに「旬の鮮魚」「こだわりの米」「唯一無二の赤酢」の3つを柱とした料理を提供いたします。

「あさひおまかせコース」は、最高級の国産ウニを使った鮨をはじめ、山田錦の酒米リゾット等のつまみを提供する全20品のコースです。ネタへのこだわりはもちろん、シャリにも徹底的にこだわりました。少し硬めに炊き上げたシャリには、10年寝かせた酒粕を使った愛媛県の「一梅酢」を採用。熟成赤酢ならではの酸味が、ネタ、米の味わいを引き立てます。日本酒の専門家が全国から厳選した日本酒と鮨の極上ペアリングが楽しめる「sakeペアリングコース」もご用意。お出しする料理ごとに最適な日本酒を、お酒のストーリーとともに提供します。鮨に使用する米や提供する日本酒も、旬に合わせて定期的に変更します。

来るたびに新たな発見があり、日本の食文化が好きになる。新しい鮨レストラン「鮨 あさひ」に、ご期待ください。



**1.あさひおまかせコース：8,800円(税込)**

こだわりの鮨をはじめ、酒米リゾットなどのつまみを交互で提供。鮨とつまみを存分に堪能できる全20品のコースです。(変動あり)

**2.sakeペアリングコース：5,500円(税込)**

酒ディプロマが全国から取り寄せた日本酒と鮨の極上ペアリングがお楽しみいただけます。  
※おまかせコース(¥8,800)の注文が必要です。

～あさひおまかせコース例～

雲丹握り・ウニ握り・刺身・酢の物、お浸し・イカ握り・白身握り真鯛、平目・蛸の柔らかか煮・いくら・赤貝握り  
中トロ握り・蒸し鮑と肝ソースの酒米リゾット・光物酢、漬けマグロ・西京焼き・車海老握り・のどぐろ蒸し寿司・穴子握り・お椀



小肌



漬けマグロ



車海老



のどぐろ蒸し



もずく酢



寿司屋の甘い玉子焼き



蒸シアワビ



蛸の柔らかか煮



アラカルトメニュー 一例

当店ではコース以外に、アラカルトメニューも豊富にご用意しております。※下記メニュー以外にもございます。

おまかせ握り5種 / 2,000円(税込)

厳選ウニの食べ比べ / 3,000円(税込)

寿司屋の甘い玉子焼き / 850円(税込)

小海老の唐揚げ / 700円(税込)

もずく酢 / 500円(税込)

茶碗蒸し / 550円(税込)

お造り盛り合わせ5種 / 2,500円(税込)

蒸シアワビ / 2,800円(税込)

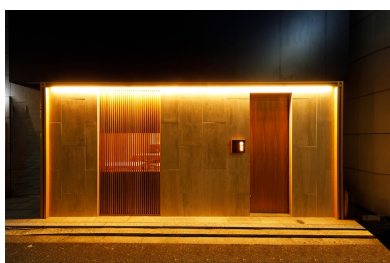
銀鱈西京焼き / 900円(税込)

里芋の唐揚げ / 750円(税込)

鮮魚のなめろう / 750円(税込)

しじみ汁 / 450円(税込)

館 あさひについて



店舗概要

店名：鮨 あさひ / 電話番号：03-6277-1132 /  
所在地：東京都品川区五反田1-11-8 大阪屋ビル1F  
営業時間：11:30~24:00 (火曜のみ15:00~24:00) /  
定休日：月曜日 / 席数：30席  
ホームページ：<https://sushi-asahi.studio.site>  
【ご予約方法】  
お電話、もしくはHPよりご予約ください。