

ダイヤモンドダイニングによる杉玉 FC2 号店目が満を持して登場！ 「鮎酒肴 杉玉 小岩」 2022年8月30日（火）オープン！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、株式会社 FOOD & LIFE INNOVATIONS（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：木下 嘉人、以下「FOOD & LIFE INNOVATIONS」）が展開する「鮎酒肴 杉玉」ブランドフランチャイズ加盟 2号店として、「酒場フタマタ 小岩店」を業態変更し、「鮎酒肴 杉玉 小岩」として、2022年8月30日（火）にオープンいたしますので、お知らせいたします。



「鮎酒肴 杉玉」は、FOOD & LIFE COMPANIES のスケールメリットを活かして仕入れられる高品質なネタを使った寿司や肴、全国各地から厳選した寿司に合う地酒とともに、お手軽な価格でお届けする「大衆寿司居酒屋」。2017年に1号店をオープンして以降、関東・関西・九州を中心に、62店舗（7月末時点）を展開しています。

ブランド名の「杉玉」は、酒蔵の軒先で、美味しい新酒が出来たことを告げる印。それは、お酒の神様がもたらしてくださった恵みへの、感謝の気持ちの表れでもありました。「鮎酒肴 杉玉」には、古来から変わらぬ、このお酒の神様への感謝の気持ちとともに、神様の心を喜びで満たすような、旨い寿司とつまみをお値打ちにご用意しています。

ダイヤモンドダイニングは、寿司屋としても、居酒屋としても利用できるスタイルが、これまでのダイヤモンドダイニングのお客様の、これからのニーズにお応えするものとの期待から、昨年、FOOD & LIFE INNOVATIONS とフランチャイズ契約を締結し、1号店の「鮎酒肴 杉玉 木場」をオープン、このたび満を持して2号店となる「鮎酒肴 杉玉 小岩」をオープンする運びとなりました。

お一人で気兼ねなく寛いだり、少人数でゆっくり語らえたりできる寿司屋らしいカウンターと、時には気心の知れた仲間同士が杯を酌み交わす場として、時にはご家族の団欒の場としてお過ごしいただけるテーブル席を設えた心地良い店内空間で、ネタの品質だけでなく、見た目やネーミングも遊び心溢れる寿司と肴の数々を、心ゆくまでお楽しみください。

- 店名 鮨 酒 肴 杉玉 小岩 (すし さけ さかな すぎだま こいわ)
 - 住所 〒133-0056 東京都江戸川区南小岩 7-25-10 第一杉浦ビル 1F
 - アクセス JR 総武線 小岩駅 徒歩 1 分
 - TEL 03-5622-5070
 - 営業時間 月～金 ランチ 11:30～14:30 (LO14:00)
ディナー 17:00～23:00 (LO22:30)
土・日・祝日 15:00～23:00 (LO22:30)
※プレオープン期間 (8/30～9/4) は、ディナー営業 17:00～23:00 (LO22:30) のみとなります。
 - 定休日 無
- ※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。
- 席数 43 席
 - 坪数 25.26 坪
 - 店舗 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/sugidama/koiwa>

銘

極み寿司 299 円 (税込 329 円) ※「飲める親子稻荷」「飲めるサーモン」のみ 399 円(税込 439 円)

時に、“寿 (ことぶき) を司 (つかさどる)”、時に、“魚へんに旨い”と綴られ、ハレの日の食としても、日常食としても、日本人に愛され続け、世界に誇る日本食の顔ともなる、“すしーSUSHI”。

このすしにこだわり抜き、美味しいすしをお手軽な価格でお客様にお届けし続けてきた「杉玉」の看板役者たちが「極み寿司」。鮪や雲丹、いくらなどの高級部位にユニークなひと手間を加え、他ではなかなか出会えない個性的なラインアップとなっています。寿司居酒屋にふさわしく、お酒との相性を考え、国産米に黒酢やバルサミコ酢などをブレンドして仕上げたしゃりもこだわりの一つ。寿司を極めた「杉玉」ブランドだからこそ生み出せた、一歩先をいく寿司の数々をお値打ちな価格でお楽しみいただけます。

■雲丹といくらのこぼれ軍艦 (一貫) ※限定 1 日 10 食 ※おひとり様 1 貫まで

■キャビア寿司 (一貫) ※ランプフィッシュキャビアを使用しています。

■ホタテの雲丹炙り (一貫)

■赤海老 他人の子持ち (一貫)

■鮪口ッシー二風 (一貫)

■炙り帆立 トリユフのせ (一貫)

■炙り海老 雲丹ソース (一貫)

■飲める親子稻荷 (一貫)

■飲めるサーモン (二貫)

■えんがわの昆布メ炙り (二貫)

■海のフォアグラ 雲丹バター炙り (二貫)

■レア鰯と生ハムの禁断の出会い (二貫)



王道寿司 299 円 (税込 329 円) ※「穴子一本」のみ 399 円(税込 439 円)

ネタの品質に自信あってこそ名乗れるまさしく“王道”のラインアップ。

中でも【欲張り三貫】は、その名の通り“欲張りな貴方のため”にご用意した特別な盛り合わせ。選ぶのに迷ってしまうほど絶妙な組み合わせの三貫がすべて 299 円 (税込 329 円) というコストパフォーマンスは、リピートすること必至です。

他にも、寿司ネタの定番から、同じネタでも違うネタでもお好みで選べる【王道三貫】や【厳選二貫】、【特選一貫】の中には、お客様の目の前で、バーナーで炙って仕上げる「穴子一本」など、味も見た目も楽しめる一皿をご用意しています。

【欲張り三貫】

■欲張り、鮪。 [まぐろ/軍艦まぐろユッケ/軍艦ねぎまぐろ]

■欲張り、炙り。 [サーモン/穴子/とろメさば]

■欲張り、炙りチーズ。 [サーモン/海老/玉子]

■欲張り、塩レモン。 [ハマチ (ブリ) /鯛/イカ]

■欲張り、ねぎまみれ。 [アジ/メさば/いわし]

【王道三貫】※お好きな三貫をお選び頂けます。

■まぐろ ■ハマチ (ブリ) ■サーモン ■穴子 ■生たこ ■海老 ■甘海老 ■アジ ■イカ ■こはだ

■いわし ■とろメさば ■たまご ■いなり ■軍艦納豆 ■軍艦ねぎまぐろ

【厳選二貫】※お好きな二貫をお選び頂けます。

■ツブ貝 ■うなぎ ■鯛 ■赤貝 ■赤海老 ■生サーモン ■軍艦いくら ■中とろ

【特選一貫】

■穴子一本 ■ジャンボ帆立 ■あわび ■本鮪 大とろ ■本鮪 大とろ炙り

【中太巻き寿司】

■鉄火 ■ねぎまぐろ ■納豆 ■穴きゅう ■うなぎ玉



酒・肴

寿司の脇を彩る肴はほかにも、こだわりと遊び心溢れる仕掛けが満載。ブランド名の由来となった、新酒ができた時、酒蔵の軒先に吊るされる杉玉をモチーフにした「杉玉ペトサラダ 399 円 (税込 439 円)」は、見た目のユニークさに留まらず、寿司屋ならではの素材が隠し味になった寿司居酒屋らしい逸品。「メさばと沢庵の新たなる出逢い 299 円 (税込 329 円)」や「鬼おろしが主役。脇役に生ハム 299 円 (税込 329 円)」など、思わず二度見して、ついついもう一品もう一品とオーダーしたくなってしまう個性的なネーミングのメニューの数々は、それだけでも酒の肴になりそうなほどです。

寿司に合うことを追求して開発されたオリジナル焼酎「鯨酎 ボトル 1,499 円 (税込 1,649 円)」やブランド名と同じ名前の日本酒「杉玉 純米 半合 299 円 (税込 329 円) ~」などの美酒とともに、心ほぐれる寛ぎのひと時をお過ごしください。



季節のコース

「鮭 酒 肴 杉玉」では、季節ごとにオススメを取り揃えた「季節のコース」をご提供しています。9月30日まで展開予定の夏のコースも、夏らしさと杉玉らしさを兼ね備えた3種をご用意いたしました。“杉玉ならではの”の宴をご堪能ください。

- 梅コース（8品）** 2,000円／（飲み放題付）3,500円（ともに税込）
 - ・茶豆 ・刺身盛り合わせ ・杉玉ポテトサラダ
 - ・蒸したて海老シュウマイ ・天麩羅盛り合わせ
 - ・あさりと干し海老ボンゴレうどん ・寿司3種 ・ひとくちカタラーナ
- 竹コース（7品）** 2,500円／（飲み放題付）4,000円（ともに税込）
 - ・刺身盛り合わせ ・茗荷を効かせた明太マヨサラダ
 - ・大葉香る海老と浅利の和風アクアパッツァ ・天麩羅盛り合わせ
 - ・鮪つくねのネギ塩レモン鍋 ・寿司3種 ・ひとくちカタラーナ
- 松コース（7品）** 3,500円／（飲み放題付）5,000円（ともに税込）
 - ・特選刺身盛り合わせ ・茗荷と生ハムのサラダ
 - ・鰻とキャビアの冷製茶わん蒸し ※ランプフィッシュキャビア使用
 - ・天麩羅盛り合わせ ・鯛と赤海老の浜しゃば ・極み寿司3種 ・ひとくちカタラーナ



※表記価格はすべてお一人様料金となります。

※お席及び飲み放題は2時間制となります。

お昼ごはん



※表記価格はすべて税込です

人気がある選りすぐりのネタを、まさしく宝船の如き豪快さで盛り合わせた、「**舟盛り丼**」をはじめとした海鮮丼や寿司の数々。ネタの高い品質はそのままに、より一層お値打ちに感じる価格には、ご満足いただけること間違いなしです。

- 一日限定 10食 舟盛り丼** 990円
- まぐろ丼** 890円 ■**海鮮10種丼** 950円
- 海鮮炙り丼** 950円 ■**サーモン親子丼** 950円
- 天ぷら・寿司定食** 並 1,090円／上 1,390円
- 布袋（14貫）** 990円

赤身/サーモン/生タコ/海老/イカ/玉子/帆立/穴子/甘海老/あじ/えんがわ/めさば/ねぎまぐろ/いなり

- 福祿寿（12貫）** 1,390円

中とろ/赤身/はまち/鯛/生サーモン/赤海老/うなぎ/イカ/あじ/つぶ貝/いくら/ねぎまぐろ

- 恵比寿（10貫）+茶碗蒸し** 1,990円

大とろ/中とろ/赤身/はまち/鯛/上穴子/赤海老/つぶ貝/ジャンボ帆立/いくら

DD PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

感染防止の取り組み Infection control efforts

Body temperature check
※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。
Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c

Wash your hands and sanitize

Frequent clean and disinfect contact surfaces

Improved indoor air ventilation

Face mask is required when you are not eating

Refrain from speaking loudly

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木
 TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193
 E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>