

報道関係者各位
プレスリリース

2011年11月12日

“築地初競り「4年連続最高額落札」の板前寿司”

～ 11/21より全コースに大間マグロを使用した新コースへリニューアル～

ボリュームたっぷりのコース料理を忘年会で

株式会社 板前寿司ジャパンは、11/21(月)より板前寿司全店で新コースリニューアルをすることを決定致しました。全コースに大間のマグロを使用しています。

コース概要

11/21(月)から始まる新コースは全部で2種類

(旬のにぎわいコース 3500円 旬の贅沢コース 5000円)

前回のコースより、ボリュームアップして帰ってきた新コース！！

サークルの集まりや会社の飲み会が多くなってくる忘年会シーズンにパーッと豪快にお寿司で楽しみませんか？

これからの忘年会シーズンに欠かせなくなるのは間違いなし！

新コース詳細は下記に掲載致します。



「本まぐろカマ煮付き」旬のにぎわいコース
3500円(税抜)

前菜6種(まぐろ飯、佐藤の塩辛、たこ柔らか煮、かきステーキ、数の子、紅鮭ルイベ)
旬のお刺身(大間産本まぐろ赤身、旬の白身、旬の光物)
本まぐろカマ煮(お2人様で1つのご提供)

のどぐるみりん焼き

にぎり寿司6貫

(大間産本まぐろ赤身、真鯛、子持ち昆布、いかしそ、小肌、ふわふわ穴子)

海鮮茶碗蒸し

しじみ汁

デザート



「大間産本まぐろ大トロにぎり付き」厳選素材！！旬の贅沢コース

5000円(税抜)

前菜6種(まぐろ飯、佐藤の塩辛、たこ柔らか煮、かきステーキ、数の子、煮あわび)

旬のお刺身(大間産本まぐろ中トロ、旬の白身、旬の光物)

車えび塩焼き

のどぐる姿の煮付け

にぎり寿司6貫

(大間産本まぐろ大トロ、真鯛、子持ち昆布、つぶ貝、小肌、ふわふわ穴子)

海鮮茶碗蒸し

しじみ汁

デザート

上記コースに飲み放題を付けることが可能！！

飲み放題の詳細は以下になります。

飲み放題プラン

1500円(税抜) 120分制(L0 90分)

ビール(キリンクラシックラガー中瓶)

焼酎（薩州宝山、一粒の麦）

地酒（菊泉川、辛丹波）

サワー・焼酎割（ぶどうサワー、ゆずサワー、ライムサワー、梅サワー、レモンサワー、
グレープフルーツサワー、ウーロンハイ、緑茶ハイ）

果実酒（角玉梅酒）

ウィスキー（富士山麓）

グラスワイン（白ワイン、赤ワイン）

ソフトドリンク（アイス烏龍茶、アイス緑茶、コカ・コーラ、りんごジュース、オレンジ
ジュース、ジンジャエール）

プレミアム飲み放題プラン

2100円（税抜） 120分制（L0 90分）

ビール（キリンクラシックラガー中瓶、一番搾り生ビール）

焼酎（薩州宝山、富乃宝山、白天宝山、吉兆宝山、一粒の麦）

地酒（菊泉川、辛丹波、貴）

サワー・焼酎割（ぶどうサワー、ゆずサワー、ライムサワー、梅サワー、レモンサワー、
グレープフルーツサワー、ウーロンハイ、緑茶ハイ）

果実酒（角玉梅酒、あらごし梅酒、あらごしみかん酒、あらごしもも酒）

ウィスキー（富士山麓）

グラスワイン（白ワイン、赤ワイン）

ソフトドリンク（アイス烏龍茶、アイス緑茶、コカ・コーラ、りんごジュース、オレンジ
ジュース、ジンジャエール）

各店舗の座席数一覧

赤坂店

1F	カウンター	11席
	テーブル	22席
2F	カウンター	15席
	掘りごたつ	16席
	テーブル	10席
	個室	8席
	計	82席

銀座コリドー店

カウンター	15席
テーブル	12席
計	27席

銀座ウォータータワー店

カウンター 10 席
テーブル 12 席
半個室 8 席
個室 4 席
計 34 席

愛宕店

カウンター 7 席
テーブル 12 席
半個室 6 席
個室 8 席
計 33 席

六本木店

1F カウンター 13 席
テーブル 24 席
2F テラス 16 席
テーブル 16 席
個室 20 席
計 約 90 席

【 会社概要 】

社名 : 株式会社 板前寿司ジャパン
所在地 : 〒104-0042 東京都中央区入船 3-10-7 有楽堂ビル 4F
設立 : 平成 19 年 2 月 22 日
資本金 : 6,000 万円
年商 : 16 億 3 千万円 (平成 23 年 1 月期)
代表取締役 : 中村 桂
事業内容 : 寿司店の経営
生鮮、冷蔵、冷凍食品の輸出事業
公式ホームページ : <http://www.itamae.co.jp/>
公式 Facebook ページ : <http://www.facebook.com/itamaesushi>

【 本件に関するお問い合わせ先 】

担当者 : 商品部開発 MD 課 橋本
TEL : 03-6222-5805
FAX : 03-6222-5806
E-mail : hashimoto@itamae.co.jp