

あの「板前寿司」が立喰い寿司をやるとこうなる！！

“築地の初競り「4年連続最高額」で落札の板前寿司ジャパン”

今度は新業態「立喰い寿司」をオープン！！

目玉は何と言っても“極上本まぐろ”が驚きの価格で！！

株式会社板前寿司ジャパン（代表取締役 中村 桂）は、11/21（月）に新業態「立喰い板前寿司」を神田（西口）にグランドオープンすることが決定致しました。

「立喰い板前寿司」のコンセプト

板前寿司は、接待やデート仲間との食事会など様々なTPOに対応した店作りをしてまいりましたが、「立喰い板前寿司」は生活により一層近づいた身近なお店作りを目指すことに致しました。

コンセプトは「早くて安いのに美味しい！！」江戸前寿司の原点に戻り、日本のファーストフード作りに挑戦していきます。

目玉は何と言っても、「極上本まぐろ」魚体が300kg以上もある超大型の本まぐろを破格の値段で提供します。

また、その他にも活きたあわびが丸々1ヶで198円、大盛りのうにが148円など、一度食べたら他に行けなくなること間違いなしのハイパーコストパフォーマンスな店となるでしょう！！

メニュー概要

握りの価格帯は、全部で6種類！

別途、オススメもございます。

1貫198円（税込207円）



大とろ



あわび

1貫 148円 (税込 155円)



うに



ぼたん海老

1貫 120円 (税込 126円)



中とろ



いくら



つぶ貝

1貫 98円 (税込 102円)



平目



鯛



さば棒寿司

1貫 79円 (税込 82円)



まぐろ赤身



あなご



小肌

1貫 49円 (税込 51円)



海老



玉子



たこ

飲み物

ビール小 380 円 (税込 399 円) お酒 420 円 (税込 441 円)

コーラ 250 円 (税込 262 円) オレンジジュース 200 円 (税込 210 円)

烏龍茶 200 円 (税込 210 円)



店舗概要

東京都千代田区内神田 2-13-2 吹野ビル 1 階

TEL : 03-3254-1588

FAX : 03-3254-1588

山手線「神田」駅西口 徒歩 3 分 (神田駅西口通り)

営業時間 : 11 : 00 ~ 22 : 00 (L.O. 21 : 30)

定休日 : 日祝

総席数 : 8 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 : 店舗管理部 布川

TEL : 03-6222-5805 FAX : 03-6222-5806

E-mail : nunokawa@itamae.co.jp