



DAISYO

PRESS RELEASE

大トロ、ウニ、イクラもアワビも浴びるほど!!

『高級ネタ無制限！プレミアム寿司食べ放題』

驚愕の4千円未満で降臨!

「築地日本海 行徳駅前店」で8/23から7日間限定

“本格寿司をお手頃価格で”がモットーの「寿司・和食 築地日本海」(運営:株式会社大庄、東京都大田区、代表取締役社長 平了寿)では、東京メトロ東西線の行徳駅前店において本鮪大トロ、ウニ、イクラ、ぼたん海老やアワビなど高級ネタを含む72種の寿司すべてを対象とする『数量無制限!プレミアム寿司食べ放題』を実施します。期間は、8月23日(木)～8月29日(水)の7日間限定。料金は女性3480円(税別)、男性3980円(税別)、小学生1980円(税別)、未就学児0円(無料)、90分制。新鮮なネタを取り揃えるために前日までの予約限定です。

なお、築地日本海“初の試み”で、本プランがご好評を得られた時は、同店での定期実施を予定。さらに東京都内各店舗への拡大も検討します。



▲大トロ!ウニ!イクラ!アワビ!好きなだけ食べても4千円未満なんて夢のよう

採算度外視の太っ腹企画！行かなきゃ損、予約を急げ！

本プランは、「職人が目の前で握る本格寿司をもっと身近に」という思いから実施。寿司屋の命とも言える本鮪の大トロはもちろん、ウニ、イクラ、アワビやぼたん海老など高級ネタを含む72種すべてが食べ放題となる採算度外視のプランです。

例えば、通常ディナーならば1貫500円のウニ、400円の本鮪大トロ、300円のイクラ、400円のアワビを10貫ずつ食べると総額1万6千円(税別)。それが、なんと女性なら3480円(税別)、男性は3980円(税別)。しかも、ウニや大トロでも数の制限なく何貫でもご注文いただけます(食べられる分の注文をお願いします)。交通費をかけてご来店いただいたとしても断然お得になる料金。90分制ではありますが、最初にオーダーしたお寿司が提供されてからのカウントですので、安心してお腹いっぱい食べられます。

本鮪の大トロやウニなどの高級ネタをラインナップし、数量無制限で提供できるのは、築地の老舗仲卸(米川水産)を子会社に持つ“大庄”だからこそ。食材を同社から直送することで、驚異的な鮮度とコストパフォーマンスを実現します。



▲職人が目の前で握る高級ネタは格別に旨い!



▲大トロも中トロも赤身もすべて本鮪!何貫食べてもよし

【イベント実施概要】

◆実施内容:『数量無制限!プレミアム寿司食べ放題(72種)』

※予約限定(電話またはWEBにて前日までの予約)

※予約TEL:047-397-2381

※WEB予約:<https://yoyaku.toreta.in/daisyoy-1961>

◆実施期間:2018年8月23日(木)~8月29日(水)の7日間限定

◆実施時間:17時~23時(最終入店22時)

◆実施店舗:「寿司・和食 築地日本海」行徳駅前店

千葉県市川市行徳駅前1-26-13※最寄駅:東京メトロ東西線行徳駅

◆利用料金:女性3480円(税別)、男性3980円(税別)、小学生1980円(税別)、未就学児0円(無料)

※90分制(最初オーダーの寿司が提供されてからの90分)

※未就学児については、保護者の方お1人につきお子様2人まで無料

※「天ぷら」「茶碗蒸し」「大名椀」付き(お椀はおかわり可)

◆メニューの一部

本鮪大トロ、本鮪中トロ、炙り本鮪大トロ、炙り本鮪中トロ、本鮪赤身、ウニ、イクラ、生ズワイ蟹、活アワビ、ぼたん海老、えんがわ、活つぶ貝、一本穴子、平目、しまあじ、活赤貝、とろサーモン、炙りとろサーモン、とろ鉄火巻、とろたく巻、すじこ巻、ひもきゅう巻など全72種



▲「築地日本海 行徳駅前店」の清潔感あるカウンター

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室・企画宣伝部 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : kameda@daisyoy.co.jp <http://www.daisyoy.co.jp/>