

「スシローグループ」が手掛ける大衆寿司居酒屋「鮭・酒・肴 杉玉」

都内有数の居酒屋激戦区「赤羽」に進出！

『鮭・酒・肴 杉玉 赤羽』12月18日(水)オープン！

～オープンを記念して『中とろ』や『本鮭 大とろ』1貫を期間限定でプレゼント！～

※お一人様1ドリンク以上ご注文の方に限ります

株式会社スシローグローバルホールディングス（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長 CEO：水留 浩一）の子会社である株式会社スシロークリエイティブダイニング（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：金井 智秀）が手掛ける大衆寿司居酒屋「鮭・酒・肴 杉玉」は、都内有数の居酒屋激戦区である赤羽に『鮭・酒・肴 杉玉 赤羽』を12月18日（水）よりオープンいたします。

同店のオープンを記念し、期間限定の特別商品として、12月18日（水）～24日（火）は『中とろ』、12月25日（水）～27日（金）は『本鮭 大とろ』を、お一人様1ドリンク以上をご注文いただきましたお客様に1貫無料でご提供いたします。

同店は「鮭・酒・肴 杉玉」最大の座席数となる119席を有する店舗で、都内有数の居酒屋激戦区である赤羽エリアの飲食ビルに、これまで着々と店舗数を増やし寿司居酒屋としての知見、経験を積んできたこのタイミングで満を持して出店いたします。

ぜひこの機会に『鮭・酒・肴 杉玉 赤羽』へお越しいただき、こだわりのお料理と厳選したお飲みものをお楽しみください。



<店舗外観（4階）>

<『鮭・酒・肴 杉玉 赤羽』店舗概要>

- 店舗名：鮭・酒・肴 杉玉 赤羽
- 所在地：東京都北区赤羽1丁目16-2 TN-1st 4階
- TEL：03-5249-3021
- 座席数：合計119席（カウンター8席、テーブル72席、座敷39席）
- URL：<https://www.sugidama-sushiizakaya.jp/>
- オープン日：12月18日（水）
- 営業時間：
<プレオープン>12月18日（水）から
営業時間：17:00～23:30 ※金土祝日前は27:00まで
<グランドオープン>12月25日（水）から
営業時間：15:00～23:30 ※金土祝日前は27:00まで



<「鮭・酒・肴 杉玉」ロゴ>



<マップ>

【オープン記念特典 概要】

- ① 『中とろ』1貫無料プレゼント
（12月18日（水）～24日（火））
- ② 『本鮭 大とろ』1貫無料プレゼント
（12月25日（水）～27日（金））

※お一人様1ドリンクのご注文を頂いております。
売り切れの際は他のネタをご用意させていただきます。



<『中とろ』イメージ>



<『本鮭 大とろ』イメージ>

おすすめ商品



『鮎・酒・肴 杉玉 赤羽』商品イメージ



『宴会コース【竹】プラン』

メニュー 一覧

まじまじここから 極み寿司

【一日限定】10食 ※お一人様1食
※お一人様10食以上ご注文の場合は、お一人様10食を超過する分は別料金となります。

【二貫】
赤海老 他人の手持ち
炙り帆立 トリユフのせ
炙り海老 雲丹ソース
鯖ロツシーニ二風
キャビア寿司
ホタテの雲丹炙り
飲める親子稲荷

【一貫】
飲めるサーモン
穴子の
ハニブルーチーズ単艦
えんがわの昆布メ炙り
海のフオアグラ
雲丹バター炙り

雲丹醤油で食べる
シユウマイ。
欲張りなシユウマイ3種盛り
【海老、イカ、うなぎ】
海老シユウマイ 3個
イカシユウマイ 3個
うなぎシユウマイ 2個

天麩羅。
欲張りな天麩羅盛り合わせ
【海老、げざ、茄子、きつまいも】
おでこの大根なのに天麩羅
いわし
天然海老
アボカド海苔チーズ
ちくわ磯辺揚げ
カニカマ磯辺揚げ
キヌのてんぷら
ししゃも天ぷら

王道寿司

【欲張り三貫】
※お一人様3貫以上ご注文の場合は、お一人様3貫を超過する分は別料金となります。

欲張り、鯖。
欲張り、炙り。
欲張り、炙りチーズ。
欲張り、塩しもん。
欲張り、ねぎまみね。
【おしん、海老、うなぎ】
【玉子三貫】
左記よりお好きな三貫をお選び頂けます。

まぐち
はまち
サーモン
帆立貝柱
穴子
生たこ
海老
甘海老
こほだ

【厳選三貫】
左記よりお好きな三貫をお選び頂けます。

中どろ
鯛
赤海老
赤貝
【特選一貫】
生うに
穴子一本
あわび

【中巻等寿司】
鉄火
ねぎまぐち
穴きゅう
うなぎ

納豆
アボカドサーモン
うなぎ

ベタなの。

柚子大根
板わぎ
梅水晶
数の子刺身漬け
いくら鬼おろし
鯖の山かけ
鯖のなめろう

冷たいの。

ねぎまぐち冷奴
黒キムチ
メキバ 薬味にまみれる。
ねぎまぐちオリーブオイルの
蒸散道等の出逢い。
鬼おろしが主役。脇役に生ハム。
炙りアン肝ポン酢
エンガワチャンジャ
まぐちアボカドユッケ 雲丹マヨ
しハ刺しみたいなサーモン
プレミアム醤油で食べる
マグロ燻製
ハマチの胡麻醤油和え

温かいの。

旨い。茶碗蒸し
イカゲソの唐揚げ
鶏唐揚げ
やめられないとまらない
フライドポテト
アジフライ
ラーメン〇那のちやし
ライメン
出汁巻き卵「鬼おろし」
出汁巻き卵「鯛出汁あめかけ」
出汁巻き卵「明太あめかけ」
鯛と明太のアービシヨ
イカゲソのワビシヨ
カニカマ味噌アヒージョ
あおき揚げだし豆腐
ピザポテト
ししゃも明太焼き

みる。

鯛出汁あおきラーメン
魚がしマグロ焼うどん
あおき赤だし
海鮮三二丼

甘。

メロンシャーベット

ドリンク

宇治茶レモンサワー
黒レモンサワー
生搾りレモンサワー
梅サワー
トマトサワー
グレープサワー
カラダニブリスサワー
ライチサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
焼酎
いつものハイボール
レモンのハイボール
ホワイトハイボール
ブラックハイボール
ジンジャーハイボール
ビールプレミアムモルト
チビ
シヨッキ
日本酒
まろやか完熟梅酒
ワイン
ノンアルコール
杉玉オリジナル焼酎

ボトル 1400円
ボトル 400円

すべては 鮎のために

鮎耐 SUSHICHU 内野原72番

代表取締役 大杉 隆雄 電話 056-255-8557

宴会コース 全プラン

飲み放題付き

【桜】プラン
お一人様 5000円

【竹】プラン
お一人様 4000円

【梅】プラン
お一人様 3500円

■表記価格はすべて税別価格です。

ドリテック

宇治茶レモンサワー
黒レモンサワー
生搾りレモンサワー
梅サワー
トマトサワー
グレープサワー
カラダニブリスサワー
ライチサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
焼酎
いつものハイボール
レモンのハイボール
ホワイトハイボール
ブラックハイボール
ジンジャーハイボール
ビールプレミアムモルト
チビ
シヨッキ
日本酒
まろやか完熟梅酒
ワイン
ノンアルコール
杉玉オリジナル焼酎

ボトル 1400円
ボトル 400円