

あの「板前寿司」が2年半振りの完全新店

世界初・全席完全個室の『板前寿司 離れ個室』 赤坂に10/29オープン!

板前寿司
ITAMAE SUSHI
離れ個室

「板前寿司」グループは、香港をはじめアジアで50店舗以上を運営し、日本には2007年12月に初上陸し、4年連続初競りにて最高値で本まぐろを落札と話題を振りまいて参りましたが、その新店となる、全席完全個室の『板前寿司 離れ個室』を赤坂に開店の運びとなりました。ぜひ御媒体にてお取り上げの程、お願い申し上げます。

株式会社板前寿司ジャパン 代表取締役 中村 桂

世界初!全席完全個室の「板前寿司」。 日本のおもてなしを世界へ!

4年連続で築地の初競りで最高額の青森県大間産の本まぐろを競り落とし、定期的に店頭で解体ショーを開催するなど、さまざまな話題を提供している「板前寿司」。その2年半振りとなる新店は創業の地、赤坂。さらに世界初となる全席完全個室となります。個室といえどもプライベートな空間、お客様の居心地を最優先し、離れ個室でしか提供しない旬の食材、酒もご用意。快適な食空間を作り上げていきます。接待や少人数でしぼり使うもよし、団体やグループなど多人数にも対応が可能です。

グランドメニュー一新。 社長始め料理人が日本全国の産地へ 直接出向いたからこそできた絶品の数々



当店の開店に合わせて「板前寿司」全店のメニューをリニューアル。板前寿司と言えばやっぱり「まぐろ」。この強みを【最強まぐろメニュー】と題し、当店でしか食べられないまぐろ料理の数々が登場!更に専用の水槽を導入し、活伊勢海老、活あわび、活あじなど「活魚」の鮮度を味わって頂けます。また佐賀・玄海町の中山牧場から直送される「A5佐賀牛大とろ」、福岡県産「筑紫(つくし)金うなぎ」、長崎県対馬産「天然穴子」、島根県浜田産「のどくろ」などなど、高級店にしか出揃わない食材が、もちろん安心の【板前寿司価格】にて、ご提供します。全席個室に接客を加え、この食材にこの価格帯を赤坂で。これまでの常識をことごとく覆してきた「板前寿司」だからこそできた新店に、ぜひご期待ください。

【メニュー(一例)】

・板前本まぐろ刺盛り	1,980円～
・極上!!ねぎとろつまみ	980円
・秘伝のたれ まぐろユッケ	780円
・まぐろ骨付きカルピ	1,280円
・まぐろえんがわ激旨スペアリブ	980円
・活アジ姿造り	780円
・大間産 シャキシャキもずく酢	580円
・島根県浜田産 のどくろ丸干し	780円
・冷やしトマトのトリュフ添え	580円
・サーモン手羽唐揚げ	480円
・最強本まぐろセット	1,980円
・炙りまぐろホホ肉	198円
・佐賀牛A5 大トロ	298円
・対馬産 あなご	158円

板前寿司 離れ個室 赤坂店

〒107-0052 東京都港区赤坂3-8-17
赤坂泉屋ビル2階

TEL: 03-6277-8009

営業時間: 月～金 17:00～23:30

土17:00～22:30

定休日: 日祝休

席・坪数: 29坪・31席(個室7室)

客単価: デイナー5,000円

アクセス: 地下鉄 赤坂見附駅 徒歩1分

地下鉄千代田線 赤坂駅 2番出口 徒歩6分

開店日: 10月29日(火)

URL: <http://www.itamae.co.jp/>

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社 板前寿司ジャパン 月木・花澤までお願い致します。

TEL: 03-6222-5805 MAIL: tsukigi@itamae.co.jp