

2016年10月14日開店

メディアで話題の『寿司屋×酒場』を融合した「肉寿司」が神戸三宮に初上陸!

神戸三宮肉寿司

株式会社 TBI JAPANは、株式会社スパイスワークスが業態を展開する「肉寿司」を、神戸三ノ宮に10月14日オープンいたします。

メインメニューは肉のうまみを引き出す工夫が詰まった肉寿司

古代から存在し、握り寿司として江戸時代に花開いた寿司文化。
その寿司という日本の伝統食の創造を試み、素材としての肉への挑戦。
『寿司屋×酒場』を融合した新しい形「肉寿司」をご提供いたします。

馬肉を中心に、牛、豚、鶏、鴨、ホルモン etc.をネタに、オリジナルの肉寿司!

関西では、認知度の低い馬肉だが、部位による食感やうまみのちがいもあり、是非その目で!舌で!肉寿司を体験してくださいませ。
馬肉の他、火を通した牛や鶏のメニューを加え充実のラインナップ。
様々な肉や部位を使い握りや軍艦だけでなく、巻物あり稲荷ありと肉肉しく寿司で表現。
また寿司に合うよう、日本酒やワインなども多数ご用意しております。

自慢の肉寿司はこちら!



「名物!!さしとろ」(1貫)880円

これを食べねば肉寿司は語れない!!
当店の名物!!さしとろ!!



「彩りの盛り合わせ」
1600円

肉寿司に来て迷ったらコレ!
馬肉・和牛・稲荷・野菜...と
余すことなく肉寿司が楽しめる
6貫の一皿です。



「トロ馬肉のこぼれ寿司」
880円

軍艦の上から溢れ出す
こぼれた馬肉が特徴の
馬肉軍艦。
玉子と一緒に豪快に崩して、
お召し上がりください♪

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 TBI JAPAN 広報担当:中村 までお願いいたします。

TEL 06-6451-2790 FAX: 06-6451-2791

E-mail:nakamura.y@tbigroup.jp



肉寿司



「【ホルモン】稲荷」

250円

肉寿司の稲荷寿司。
辛味噌で味付けしたマルチョウ
入り。
癖になるメニューです!!



店内は、和と洋が うまく
ミックスされた、老舗感の
漂う佇まい。

カウンター席もご用意しており
ますので、お一人様でも安心し
て肉寿司に浸れます!

メディア様限定 レセプション(試食会)のご案内

取材をご検討いただけますプレス様(2名様まで)をご招待させていただきます。

■開催日 10月13日(木) 午後5時～午後9時までの間
※上記日程以外をご希望のプレス様は、ご相談くださいませ。

ご 媒 体 名 : _____

お 名 前 : _____

ご 同 伴 者 名 : _____

ご 連 絡 先 TEL : _____

ご 来 店 日 : 1 0 月 日 (曜 日) 時 ~

当日はお名刺をご持参ください。会費等はございません。

【返信先】メール nakamura.y@tbigroup.jp もしくは、FAX 06-6451-2791にてお申込みくださいませ。

神戸三宮肉寿司 店舗情報

店名：神戸三宮肉寿司

オープン日：10月14日

住所：神戸市中央区北長狭通2-2-9 北長狭7番 1・2F

アクセス：阪急電鉄 神戸三ノ宮駅 徒歩1分

J R 神戸線 三ノ宮駅 徒歩3分

電話番号：078-335-8729

営業時間：月～木・日曜日 17時～24時 金土祝前日 17時～5時

定休日：年中無休

席数・坪数：1 F 11席 2 F 24席 計35席 1フロア 6坪

平均予算：3500円

運営会社：株式会社 TBI JAPAN



肉寿司

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 TBI JAPAN 広報担当：中村 までお願いいたします。

TEL 06-6451-2790 FAX: 06-6451-2791

E-mail:nakamura.y@tbigroup.jp



肉寿司