

NEWS RELEASE

節分当日の深夜から全て手巻き！ 寿司屋こだわりの恵方巻・海鮮巻

直接仕入れた新鮮な魚介類をふんだんに使用した海鮮巻が大人気！

アクティブG 2階「回転寿司 魚喜」では、2月3日の節分当日に全て手巻きの恵方巻・海鮮巻を販売いたします。回転寿司 魚喜は鮮魚店直営の寿司屋で、直接仕入れた新鮮な魚介類を使用した海鮮巻は特にファンが多い逸品です。海鮮巻には生まぐろ、アトランティックサーモン、活け締め我真鯛などその日仕入れた食材を使用し、節分当日に新鮮な恵方巻・海鮮巻をお客様に味わって頂くため、深夜2時から一本一本手巻きの作業を始めます。手間暇をかける商品ですので、海鮮巻は300本のみ販売されます。こだわりの手づくり恵方巻を食べて節分を過ごしてはいかがでしょうか。

恵方巻当日販売

【日時】2月3日(土)

朝9:00～無くなり次第終了

【会場】アクティブG 2階 ふれあい広場

恵方巻：1本900円(税込)/ハ-7500円(税込)

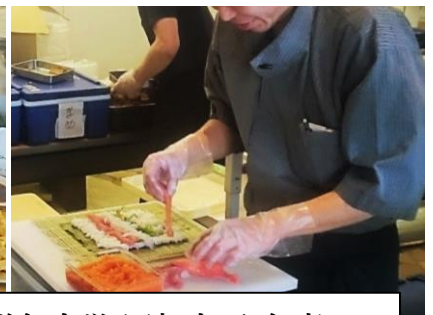
煮穴子/海老/あげ/玉子/かんぴょう
椎茸/おぼろ/きゅうり/カニカマ/煮まめ

海鮮巻：1本2,000円(税込)/ハ-71,100円(税込)

生まぐろ/生サーモン/えび/いか/玉子
真鯛/とびっこ/大葉/きゅうり/ネギトロ

海鮮巻

昨年の様子



お問い合わせ先
アクティブG運営室 担当：大橋・山田
TEL：058-269-3333 FAX:058-269-3334

鮮魚直営 回転寿司 魚喜
営業時間：11:00～22:00
TEL：058-269-4040