

2020年6月23日  
株式会社スシローグローバルホールディングス

「スシローグループ」が手掛ける、大好評の大衆寿司居酒屋「鮭・酒・肴 杉玉」

“千葉県初”の店舗が“浦安”に登場！

「鮭・酒・肴 杉玉 浦安」6月24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貫を期間限定で大盤振る舞い！～

※お一人様1ドリンク以上ご注文の方に限りです

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：木下 嘉人）は、この度より多くのお客様にお楽しみいただきたいという思いから、千葉県では初となる「鮭・酒・肴 杉玉 浦安」を、6月24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、6月24日（水）～30日（火）は「中とろ」、7月1日（水）～3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。

「鮭・酒・肴 杉玉 浦安」は、千葉県初となる店舗で、スシローグループの仕入れ力・商品開発力を活かし、鮮度や味、見た目にもこだわったすしはもちろん、スシローでは提供できない希少部位を使用した商品を提供しているほか、食事と相性抜群の自慢のお酒もお気軽に楽しみいただける大衆寿司居酒屋です。

また、新鮮なネタを豪快に盛り付け、見た目にもインパクトのある「舟盛り丼」をはじめとしたランチ限定メニューも取り揃えているほか、ディナータイムのメニュー数は約80種類以上で、日本酒も常時15種類以上取り揃えています。

ぜひこの機会に「鮭・酒・肴 杉玉 浦安」へお越しいただき、こだわりのお料理と厳選したお酒をご堪能ください。



<店舗外観（イメージ）>

#### 「鮭・酒・肴 杉玉 浦安」店舗概要

- 店舗名：鮭・酒・肴 杉玉 浦安
- 所在地：千葉県浦安市当代島1-1-25 板徳ビル1F
- TEL：047-316-8035
- 座席数：61席（カウンター席6席/テーブル席47席/お座敷席8席）
- URL：<https://www.sugidama-sushiizakaya.jp/>



<「杉玉」ロゴ>



<マップ>

#### ■オープン日：

<プレオープン>6月24日（水）から

営業時間：【平日】17:00～23:30 【土日祝】16:30～23:30

※プレオープン期間中は、ディナータイムのみの営業となります。

<グランドオープン>7月1日（水）から

営業時間：【平日】11:30～14:30/17:00～23:30 【土日祝】11:30～15:00/16:00～23:30

#### 【オープン記念特典 概要】

- ① 「中とろ」1貫無料プレゼント  
（6月24日（水）～30日（火））
- ② 「本鮭 大とろ」1貫無料プレゼント  
（7月1日（水）～3日（金））

※お一人様1ドリンクのご注文をいただいております。  
売り切れの際は他のネタで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》

## <ランチメニュー>



■商品名：舟盛り丼  
 ■価格：990円（税込）  
 ※一日限定 10食

## <ディナーメニュー>



イメージ写真

ランチ限定  
人気メニュー!

# 《メニュー 一覧》

<p><b>極み寿司</b> すべて 299円</p> <p><b>一日限定10食</b> ※1人1食 寿司を始めたばかりの方にはお出し出来ませんが、極み寿司は、一歩先を行く寿司。ぜひご賞味ください。</p> <p><b>雲丹といくらのこぼれ軍艦</b></p> <p>【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 鮪 ロッシーニ風 キヤビア寿司 ホタテの雲丹炙り 飲める親子稲荷 【二貫】 飲めるサーモン 穴子の ハニブルーチーズ軍艦 えんがわの昆布炙り 海のフオアグラ 雲丹バター炙り 雲丹醤油で食べる <b>シユウマイ。</b> 欲張りなシユウマイ3種盛り 990円 【海老、イカ、うなぎ】 海老シユウマイ 3個 260円 イカシユウマイ 3個 260円 うなぎシユウマイ 2個 260円</p> <p><b>天麩羅。</b> 欲張りな天麩羅盛り合わせ 【海老、イカ、茄子、きつね、いせ】 おでこの大根なのに天麩羅 いわし 260円 天然海老 260円 カニカマ磯辺揚げ 260円 キヌのてんぷら 260円</p>	<p>すべて 299円</p> <p><b>王道寿司</b> 【欲張り三貫】 欲張り、焼、鮪。 欲張り、炙り。 【サーモン、帆立貝柱、どろみぎば】 欲張り、炙りチーズ。 【サーモン、海老、五手】 【ワチフリ、鰻、イカ】 欲張り、塩レモン。 欲張り、ねぎまみれ。 【カツオ、まぐろ、いわし】</p> <p>【玉籠三貫】 左記のうち好きな二貫をお出し頂けます。 まぐろ こほだ なまち いわし サーモン いか 帆立貝柱 どろみぎば 穴子 たまご 生たこ 軍艦いわし 海老 軍艦ねぎまみれ 甘海老 軍艦納豆</p> <p>【厳選二貫】 左記のうち好きな二貫をお出し頂けます。 中どろ 生サーモン 鯛 うなぎ 赤海老 ツブ貝 赤貝</p> <p>【特選一貫】 生うに 本鮪 大どろ 穴子一本 本鮪 大どろ あわび 大どろ炙り</p> <p>【中太巻等寿司】 鉄火 納豆 ねぎまみれ うなぎ 穴子ゅう</p> <p><b>刺身。</b> 欲張りな刺身四点盛り 【まぐろ、サーモン、鯛、まぐろ】 ※お人数は5名 ※お人数は5名</p> <p><b>野菜の。</b> 杉玉ホテトサラダ 390円</p>	<p>すべて 299円</p> <p><b>ベタなの。</b> 柚子大根 梅水晶 数の子松前漬け いくら鬼おろし 鮪の山かけ 390円</p> <p><b>冷たいの。</b> ねぎまみれ冷奴 黒キムチ 260円 まぎば 薬味にまみれる。 ねぎまみれ オリブオイルの 素揚げざる出逢い。 鬼おろしが主役。 鰻に生ハム。 260円</p> <p><b>温かいの。</b> 旨い。茶碗蒸し イカの唐揚げ 260円 鶏唐揚げ 260円 やめられならどまらなら フライドポテト 260円 アシフライ 260円 カニクリームコロッケ 260円 出汁巻卵「鬼おろし」 260円 鯛と明太子のアヒージョ 260円 イカのワビシヨ 260円 カニカマ蟹味噌アヒージョ 260円 お好み揚げだし豆腐 390円</p> <p><b>みる。</b> 鯛出汁あがりラーメン 260円 帆立バター醤油うどん 260円 あおき赤だし 260円 海鮮赤だし 260円 海鮮三二丼 260円</p> <p><b>甘。</b> メロンシャーベット 190円 カタラーナ 190円</p>	<p><b>ドリンク</b></p> <p>宇治茶レモンサワー 390円 黒レモンサワー 390円 生搾りレモンサワー 390円 梅サワー 390円 トマトサワー 390円 グレープサワー 390円 カラダニブリースサワー 390円 ライチサワー 390円 ウーロンハイ 390円 緑茶ハイ 390円 焼酎 390円 いつものハイボール 390円 レモンのハイボール 390円 ホワイトハイボール 390円 ブラックハイボール 390円 ジンジャーハイボール 390円 ビールプレミアムモルツ 390円</p> <p>日本酒 390円 まろやか発熟梅酒 390円 ワイン 390円 ノンアルコール 390円 杉玉オリジナル焼酎 390円</p> <p>ジョッキ 490円 チビ 260円 グラス 390円</p> <p><b>ランチ</b></p> <p>まぐろ丼 260円 海鮮10種丼 260円 海鮮炙り丼 260円 寿司天ぷら定食 260円 寿司天ぷら定食 260円 振り【稲荷】 190円 振り【昆布】 190円 振り【福祿寿】 190円 振り【恵比寿】 190円 杉玉御前 190円</p> <p><b>宴会コース</b></p> <p><b>全プラン</b></p> <p>【梅】プラン 5000円 【竹】プラン 4000円 【梅】プラン 3500円</p> <p>■表記価格はすべて税別価格です。 （ランチのみ税込価格）</p>
--	--	---	---