



報道関係者各位

2015年6月17日
株式会社あきんどスシロー

6月19日(金)

赤坂らしいスタイリッシュ&豪華なスマート・スシ・ダイニング

「ツマミグイ 赤坂見附店」グランドオープン！

株式会社あきんどスシロー(本社:大阪府吹田市江坂町1-22-2)は、全国に約400店舗展開している回転寿司店「スシロー」に続き、新業態「ツマミグイ」の第2号店「ツマミグイ赤坂見附店」を2015年6月19日(金)にグランドオープンいたします。感度の高いビジネスマンや流行に敏感な女性が集まる街・赤坂にふさわしいスタイリッシュな空間で「新しいおすしの時間」を提供いたします。

Concept

コンセプトは「すしの時間を新しく。」

ツマミグイは素材とおいしさにこだわったおすしをはじめとする多彩なメニューを、今までにないスタイルでご提供するスシダイニングです。おすしをもっと楽しく、伝統を生かしつつ、素材の魅力をもっとひきだしながら、あくまでも「すし」にこだわった“スシスタイル”の提供を目指します。また、ツマミグイは出店するエリアの特性に合わせて、料理、サービス形態を変化。今回の赤坂見附店では、周辺のビジネス街やインバウンドにも考慮し、特に女性層を意識した内外装と共にオトナの女性が喜ぶ料理などを充実させています。また、オトナの夜遊びにも対応し、営業時間は深夜4時までとなっております。

Menu

厳選したネタによる新しい“スシスタイル”。

厳選したネタでつくる「手摘みすし」や「てまりすし」といったバリエーションに富んだツマミグイオリジナルすしのほか、すしを中心としたコース「ツマミまかせコース」もご用意。また、グリル料理「ツマミ串」を赤坂見附店で初めて導入するほか、期間限定で赤坂の地名にちなんだロールすし「レッドヒルロール」もご提供いたします。

また、スパークリングワインなどのおすしに合うお酒や、赤坂見附店限定のカクテルなども豊富に取り揃え、さまざまな「ツマミグイ」スタイルをお楽しみいただけます。



ツマミグイ「ブランドロゴ」



店舗外観



店舗内観

料理の特徴

ツمامまかせコース

前菜、カルパッチョ、グリル、手摘みすし、にぎり・ロールの5品目で構成された「ツمامグイ」を余すことなく楽しめる、野菜をふんだんに使ったコースです。



一寸ロール

中目黒店でも大好評だったひとくちロールが更に進化。ひと口で女性が食べられる大きさと、上質なネタを使用しながらも盛りつけも美しくすることにこだわっています。赤坂見附店では、人気の生サーモン、まぐろ、黒毛和牛のローストビーフに加え、赤坂という地名にちなんだ「レッドヒルロール」も登場。



ツمام串

ツمامグイ初となるグリル料理は新鮮な魚介をダイナミックに味わえる、料理長おすすめの一品。食欲そそる香りたつシーフードを豪快にお楽しみいただけます



手摘みすし

野菜を中心とした約4種のネタと数種の薬味を組み合わせる手摘み寿司。お花を摘むように、つまんで楽しんでください。



てまりすし

女性がひと口でつまめる、見た目にもかわいい華やかな一品です。その時のおすすめの食材をお楽しみいただけます。



期間限定メニュー

ロブスターすし

レッドヒルロール

Akane 坂



店舗概要

店舗名 : ツمامグイ 赤坂見附店
(※2015年6月19日(金) グランドオープン)
所在地 : 〒107-0052
東京都港区赤坂 3-9-2 NO.R 赤坂見附 1F
(赤坂見附駅より徒歩約1分)
電話番号 : 03-5114-6663
営業時間 : 11:00~翌4:00 (ラストオーダー翌3:30)
ランチメニューの提供時間は11:00~15:00
定休日 : 年中無休
席数 : 総席数 52席
床面積 : 143.8㎡ (43.5坪)
「ツمامグイ」ブランドサイト URL : <http://tumami-sushiro.com>



メニュー（例）

※価格は全て税抜です

一寸ロール



権ロール
1,200 円



イタリアンロール
800 円

逸品



ひと匙のごほうび
1,800 円

つまみまかせコース 3,800 円



前菜つまみグイ



つまみ串



にぎりすし、てまりすし、一寸ロール、メのお味噌汁



厳選鮮魚のカルパッチョ



手摘みすし

つまみ串



香ばし 厚切りベーコン
480 円



ぶりぶり天然えび
580 円



ジューシー ほたてベーコン
580 円

期間限定メニュー



レッドヒルロール
980 円



Akane 坂
700 円