

冬の旬を回転寿司「がってん寿司」で味わい尽くす！ 冬メニューのご案内【寒ぶり、かき、かに】

がってん寿司では、全店舗にて11月中旬より冬季限定で冬メニュー販売いたします。

◆寒ぶり握り/252円

12月から3月に旬を迎える「寒ぶり」を鮮度抜群の状態を提供します。極上の脂がたっぷりのった寒ぶりは、その旨味と甘味が魅力です。



✓ がってん寿司・寒ぶり高鮮度の理由

- ① 活メ-----活きの良い魚を水揚げしてから、生きた状態ですぐ締める
- ② 神経抜き-----締めた後に、延髄にそって走る神経を抜くと、鮮度が良いまま保てる
- ③ 仕入れ直送-----毎朝、市場から店舗へ直送
- ④ 店内調理-----店舗でおろして調理

✓ 寒ぶり創作メニュー



【寒ぶりのネギ塩炙り/252円】



【寒ぶりのしゃぶしゃぶ握り/252円】



【寒ぶりのづけ握り/252円】



【季節の5貫握り/735円】
寒ぶり・筋子・赤貝・紅ずわいかに・熬しがき

◆蒸しかき 握り/315円

播磨灘産の大粒かきを、ふっくらジューシーに蒸し上げた逸品。

✓ 播磨灘産のかき

広島に並ぶかきの産地、兵庫県産の大粒かきを厳選。粒が大きいから、甘みも濃厚！蒸すことで、旨みを閉じ込めました。お酒のおつまみにも最高です。



◆ずわいがにの合盛り / 315 円

(紅ずわいがにの握り・本ずわいがに爪)

紅ずわいがにの足肉 2 本の握りと、本ずわいがにの爪肉のおつまみをセットにした、豪快贅沢な一皿です。

✓ 紅ずわいがに・本ずわいがにの違い

紅ずわいがにはややあっさりした味ながら、かに独特の風味が強く、握りにぴったり。本ずわいがには甘みが強く、特によく動かす爪肉は、濃厚な味わいでそのまま食べるのが一番！



✓ かにメニュー



【紅ずわいがに握り/252 円】



【蒸しずわいがに握り/420 円】



【かにみそ軍艦/252 円】



【かに三点盛り/735 円】
ほぐし身・かにみそ・かに爪

※ 販売開始日は各店舗により異なります。また、メニュー価格は税込です。店舗により取り扱いがない商品がある場合もございます。

◇ 新店舗情報

11月30日(月) まぐろのがってん寿司 練馬谷原店 NEW OPEN ※まぐろのがってん寿司2号店
〔席数：70席、最寄り駅：西武池袋線 石神井公園駅〕

12月2日(水) まぐろのがってん寿司 春日部店 NEW OPEN ※まぐろのがってん寿司3号店
〔席数：53席、最寄り駅：東武野田線 八木崎駅〕

※ 上記「まぐろのがってん寿司」店舗では、まぐろメニューを約50品目取り揃えております。

まぐろメニュー例:

【インドまぐろ】赤身・中トロ・大トロ・大トロ軍艦・とろたく細巻・まぐろスペシャルロール・大とろ炙り・赤身炙り・中トロ炙り・頭肉炙り・カマとろ握り・ほほ肉炙り・和風カルパッチョ・特選まぐろ尽くし・まぐろ5貫握り など 【ばちまぐろ】ばちハラモ・漬けまぐろ・まぐろネギ塩炙り・大人のばち赤身握り・まぐろたたき軍艦 など 【本まぐろ】赤身・中とろ・大とろ など 【その他】まぐろ納豆軍艦・山かけ軍艦・上ねぎとろ細巻・大とろ鉄火手巻・まぐろたたき手巻・まぐろ食べくらべ4貫握り など

※まぐろ以外の新鮮なネタもご用意しております。