

東京世田谷梅ヶ丘の「すしの美登利」が
新業態「美登利 昌」を11月1日(月)オープン。ご予約殺到中!



行列の絶えない人気寿司店「すしの美登利」(株式会社梅丘寿司の美登利総本店、所在地:東京都世田谷区梅丘1-20-7、代表取締役社長:梅澤 昌司)が、「美登利 昌 成城店」を2021年11月1日(月)完全予約制の新業態としてグランドオープンいたします。当店では美登利が誇る寿司職人が、カウンター12席のみの洗練された空間で腕を振ります。質の高い寿司と気持ちの良いサービスで、全てのお客様に感動の寿司体験をご提供。9月1日(水)の先行予約受付開始から多くのご予約をいただき、すでに年内はほぼ満席となっております。ご予約はお早めにどうぞ。

■「美登利 昌」コンセプト

「すしの美登利」は“美味しい寿司をリーズナブルに多くのお客様へ”を目指し、創業45年にわたり寿司を握ってまいりました。四季折々の旬の素材はもちろん、寿司を形作る全てにこだわり「シャリ」「酢」「塩」「醤油」「わさび」「海苔」に至るまで磨きをかけ“美味しい寿司”を追求し続けております。さらに「美登利 昌」では、「産直」「天然」にこだわり、その季節にしか味わえない旬の素材を厳選。一切の妥協なく作り上げる“最高級の寿司”を、「すしの美登利」の掲げる精神にのっとり、リーズナブルにご提供いたします。寛ぎの空間で「すしの美登利」の神髄を、ぜひご堪能ください。

■ デイナーメニュー

・おまかせコース 13,200円(税込)

その時期にいちばん美味しい旬の素材を、職人のおまかせにておつくりいたします。

※ディナーは完全予約制となっております。



■ ランチメニュー

味はもちろん、目にも美味しいメニューを4種ご用意いたしております。

・ばらちらし-吹寄せ- 2,750円(税込)

・おまかせにぎり(10貫/手巻一本) 3,850円(税込)

・おまかせにぎり(7貫)と小ちらし 2,750円(税込)

・おまかせにぎり(9貫)と小ちらし 3,850円(税込)

全品季節の小鉢、茶碗蒸し、お椀、甘味付き



■ テイクアウト&デリバリー

ご家庭や職場でも「美登利 昌」をお楽しみいただけるよう、テイクアウト&デリバリーを展開する予定です。
大切な方への手土産に、お誕生日・記念日などの特別な日の食卓に、「美登利 昌」の寿司が最高のひとときをお届けいたします。



■ ご予約について

「美登利 昌」のディナータイムは完全予約制でございます。
9月1日より先行受付を開始し、既に多数のご予約を承っております。
小規模店舗につき1日にご案内できる席数も限られておりますので
ディナーご希望のお客様はお早目のご予約をお願いいたします。



■ 店舗概要

店名:美登利 昌 成城店 Midori Sho Seijo

所在地:〒157-0066 東京都世田谷区成城6丁目12番6号
A*G成城学園前B1F

電話番号:03-6411-2280

※9月1日より転送電話にて予約受付開始

営業時間:ランチ11:00~15:00(LO 14:00)
ディナー17:00~22:00(LO 21:00)

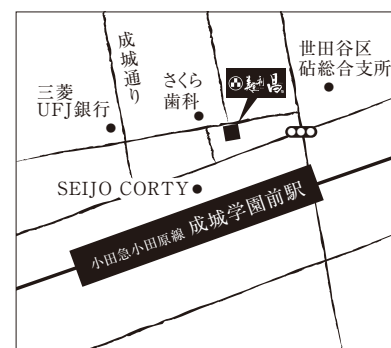
※平日、土日祝日同じ。

※新型コロナウイルス感染防止に係る政府方針により、変動の可能性がございます。

定休日:年末年始 **予約:**完全予約制(3日前まで承ります)

※ランチタイムはイートイン可能

アクセス:小田急線成城学園前駅より徒歩3分



公式HP <https://syo.sushinomidori.co.jp/>

公式Instagram https://www.instagram.com/sushi_midori_sho/