

旨いお寿司やつまみを手軽に、今日も酒がうまい。大衆寿司居酒屋「**鮭・酒・肴 杉玉**」
伏見桃山に次いで、京都随一の繁華街“河原町”に、京都2店舗目が登場！

「鮭・酒・肴 杉玉 京都河原町」が4月8日（木）オープン！

～オープンを記念して「中とろ」や「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。

スシローを手掛ける株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長 CEO：水留 浩一、旧社名：株式会社スシローグローバルホールディングス）の子会社である株式会社 FOOD & LIFE INNOVATIONS（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：木下 嘉人、旧社名：株式会社スシロークリエイティブダイニング）は、より多くのお客様に当社商品をお楽しみいただきたいという思いから、この度「鮭・酒・肴 杉玉 京都河原町」を、4月8日（木）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、4月8日（木）～13日（火）は「中とろ」、4月14日（水）～16日（金）は「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。

今回オープンする京都河原町は、京都を代表する繁華街で、地元の方から観光客まで多くの方が行き交う場所です。「鮭・酒・肴 杉玉 京都河原町」は、京都府では伏見桃山に次いで2店舗目の出店となります。スシローも手掛ける、株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES 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お楽しみいただける大衆寿司居酒屋です。



<店舗外観イメージ>

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数多く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 京都河原町」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。

「鮭・酒・肴 杉玉 京都河原町」店舗概要

- 店舗名：鮭・酒・肴 杉玉 京都河原町
- 所在地：京都府京都市下京区四条通小橋東入橋本町 103-2
KCS 四条橋本町 B1F

■TEL：075-256-8691

■座席数：67席（カウンター席16席/テーブル席51席）

■URL：<https://www.sugidama-sushizakaya.jp/>

■オープン日：4月8日（木）から

営業時間：【平日】17:00～23:30 【土日祝】16:00～23:30

4月14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

※状況により、営業時間の変更がございます。



<「杉玉」ロゴ>



<マップ>

【オープン記念特典 概要】

- ① 「中とろ」1貫無料プレゼント
（4月8日（木）～13日（火））
- ② 「本鮭 大とろ」1貫無料プレゼント
（4月14日（水）～16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>



<「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

ランチ限定
人気メニュー！

＜ディナーメニュー＞



イメージ写真

《メニュー 一覧》

<p>極み寿司 すべて 299 (320)</p> <p>【日曜限定】 【平日限定】</p> <p>【1皿】 赤海老 他人の手持ち 炙り鯖 トリユフのせ 炙り海老 雲丹ソース 鯖 ロッシーニ風 キャビア寿司 ホタテの雲丹炙り 飲む親子稲荷 【1皿】 飲むサーモン 穴子の ハニールチーズ乗 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</p>	<p>王道寿司 すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>はやり すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>冷た すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>温か すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>ランチ すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>ドリンク すべて 299 (320)</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>	<p>宴会コース 飲み放題付き すべて 3500</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p> <p>【赤海老3貫】 【穴子1貫】 【鯖1貫】 【天婦羅】 【おまかせ】</p>
--	--	---	--	--	---	--	---

＜『安全・安心の取り組み』について＞

杉玉では、皆様に安全・安心にお食事いただくために、勤務前にスタッフの健康状態確認やマニュアルに沿った手洗い、マスク着用での接客を行っております。また、お客様の来店時の手指アルコール消毒と検温を行い、感染症対策にも取り組んでおります。詳しい取り組み内容は下記HPをご覧ください。

URL : <https://www.sugidama-sushizakaya.jp/news/266/>