

【横浜・野毛】連日超満員の大人気店「釣宿酒場マヅメ 野毛本店」の新業態
「大衆すし酒場 めのじ」10月23日(水)
野毛ピオシティにオープン

～寿司と天ぶらをアテに気軽に一杯。味は本格、価格は大衆。安心の野毛マヅメグループの新業態～

『釣宿酒場マヅメ』『鮭ト酒 日々晴々』『元祖海老出汁 もんじゃのえびせん』などを展開する株式会社ダイナック（本社：東京都港区、代表取締役社長：綾野喜之、以下 当社）は、『釣宿酒場 マヅメ』の新業態『大衆すし酒場 めのじ』を10月23日(水)横浜・野毛にオープンいたします



大衆すし酒場
めのじ

店舗情報

店名	大衆すし酒場 めのじ
住所	〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町 1-1 桜木町ぴおシティ B2F
電話	045-323-9561
営業時間	12:00～22:00（定休日：ビル休館に準ずる）
規模	席数：35席／坪数：16.3坪
公式 HP	https://www.dynacjapan.com/brands/menoji/shops/noge/
Instagram	@menoji_noge

大繁盛店『釣宿酒場 マヅメ 野毛本店』の新業態

2022年9月にオープンした『釣宿酒場マヅメ 野毛本店』は連日行列ができる大繁盛店です。この度オープンする『大衆すし酒場 めのじ』は『釣宿酒場マヅメ』のコンセプトを踏襲し、新鮮な釣り魚や珍しい地魚を活かした寿司を1貫90円(税抜)~、揚げたての天ぷらを1品90円(税抜)~とリーズナブルな価格で提供する大衆すし酒場です。野毛名物のはしご酒を『釣宿酒場 マヅメ』とともに愉しんでいただきたく、横浜・野毛ピオシティ内にオープンにいたします。

寿司と天ぷらの2本柱

1つ目の柱は旬の日替わり釣り魚・地魚・希少鮮魚を味わえる握り寿司。気軽に楽しんでいただくため、一貫90円(税抜)~とリーズナブルな価格でご用意いたします。"あて巻き"は定番の「トロタク」はもちろん、すじこと納豆やべ鯖とガリなど名前の通り"酒アテ"にもなる組み合わせを種類豊富に取り揃えております。

2つ目の柱の"天ぷら"も寿司同様に1品90円(税抜)~とリーズナブルな価格でご用意。イカや穴子1本といった定番メニューだけではなく「貝出汁! 沁み大根天」、「海苔とイクラととびっこ」といった意外性と驚きのある創作天ぷらや四季折々の旬素材の天ぷらをお楽しみいただけます。

つまみは、なめ味噌と青唐辛子を使用した「本日鮮魚のなめろう」、煮穴子ときゅうりを混ぜながら食べる「煮穴子ポテトサラダ」や、たっぷりの生海苔がたまらない「揚げ出し 青さ豆腐」など大衆すし酒場ならではの海鮮を使ったつまみを290円(税抜)~と豊富にご用意しております。

ドリンクは、ビールや日本酒、ハイボールなど分かりやすい定番をメインにラインナップしております。寿司との相性を訴求し、隠し味にガリを加えた「マヅメ耐ハイ」や、かつて下町で親しまれた梅風味のハイボールをイメージした「野毛あたりの梅割りハイボール」など、どこか懐かしさを感じる商品をご用意しております。

当社は今後も、お客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、食文化の発展と潤いある社会づくりに貢献していきます。

FOOD

味は本格、価格は大衆。使い勝手の良い小ポーション低価格メニュー

刺身はもちろん、つまみや天ぷら・握り寿司まで、野毛飲みにも最適なメニューを取り揃えております。



大吉五貫盛



マグロ三味



本日鮮魚三貫盛



大吉五貫盛



泪巻き 330円 (税込 363円)



べ鯖ガリ胡麻巻き 390円 (税込 429円)



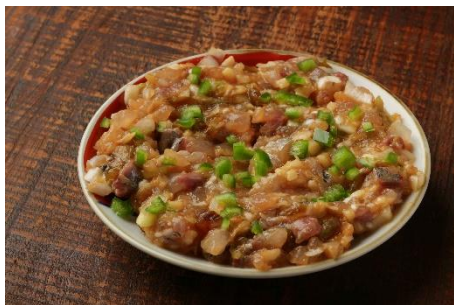
海苔とイクラととびっこ 250 円
(税込 275 円)



貝出汁！沁み大根天 350 円 (税込 385 円)



めのじ天ぶら五点盛り 890 円
(税込 979 円)



本日鮮魚のなめろう 490 円 (税込 539 円)



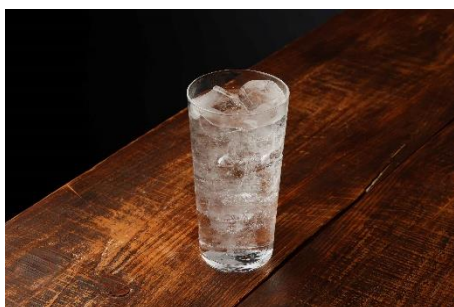
生のり揚げ出汁豆腐 430 円
(税込 473 円)



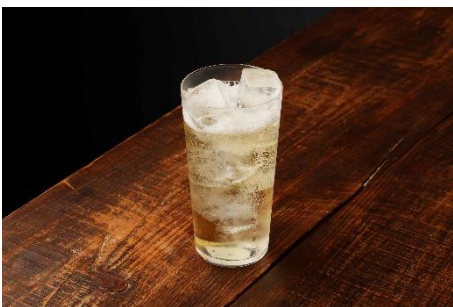
煮穴子のポテトサラダ 490 円
(税込 539 円)

DRINK

どこか懐かしさ感じる下町酒場系ドリンク



めのじ酎ハイ 390 円 (税込 429 円)



野毛あたりの梅割りハイボール
390 円 (税込 429 円)



日本酒・地酒 390 円
(税込 429 円) ~

※大吉五貫盛・マグロ三味・本日鮮魚三貫盛・本日のお造り五点盛りは仕入れにより価格が異なります。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

昭和の懐かしさを感じる、老舗大衆酒場をイメージしたデザイン

間口の広さを生かし抜群の解放感を演出するファサード。老舗の寿司屋を思わせる象徴的な木彫り看板にヴィンテージタイル・紺暖簾・提灯・スタンド看板など昔ながらの大衆酒場を表現しております。



株式会社ダイナック

1958年、東京・新宿の地で創業。多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営等を展開しています。

<会社概要>

社名：株式会社ダイナック

創業：1958年3月

本社所在地：東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

代表：代表取締役社長 綾野 喜之

事業内容：多業態飲食店の経営

パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行

劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営

ゴルフ場等のレストラン受託運営

道の駅・サービスエリアの運営

コーポレートサイト：<https://www.dynac.co.jp/>

店舗情報サイト：<https://www.dynac-japan.com/>

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社ダイナック ダイナックレストランカンパニー

営業推進部 広報担当 江崎有紀子

TEL：090-3976-4289

MAIL：pr@dynac.co.jp