

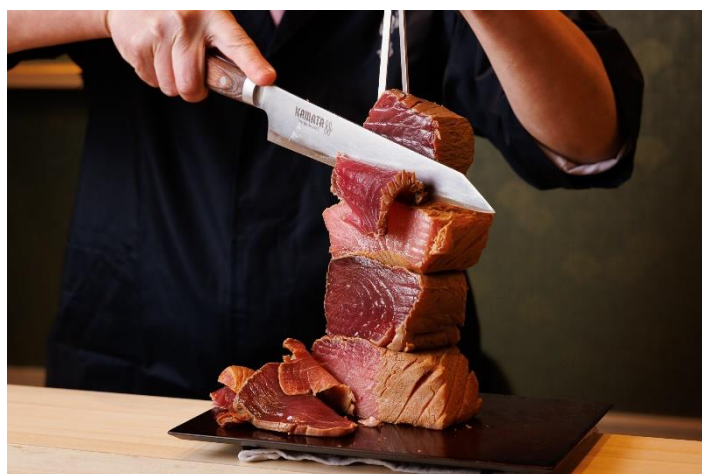
高級鮨店「鮨 浩也」がイノベティブ・フュージョンをテーマに
鮨×フレンチ・イタリアン・中華など新たな鮨の楽しみ方を提供する

『浩也 東京前』を3月14日（木）に東京・芝大門にオープン！

- 高級鮨をカジュアルに楽しむ『立喰い鮨 浩也』も3月8日（金）にオープン-

東京・浜松町にある高級鮨店「鮨 浩也」を運営する、株式会社 KIRAK（本社：東京都港区 代表取締役：落合 恒介）は、イノベティブ・フュージョンをテーマに、「鮨屋=和食」というジャンルの壁を超えて、鮨とフレンチ・イタリアン・中華など、新たな鮨の楽しみ方をコースで提供する『浩也 東京前』を3月14日（木）にオープンします。

並びに、高級鮨店の味を、手頃な価格・手頃なスタイルで提供する『立喰い鮨 浩也』も3月8日（金）にオープンします。またオープンを記念した限定メニューとして、シュラスコスタイルで楽しむ「生本マグロのミルフィーユ巻き」も提供します。



イノベティブ・フュージョンをテーマに、鮨の新たな楽しみ方を提供する『浩也 東京前』

日本橋の江戸前鮨店をはじめ、海外の鮨店、蕎麦、日本料理などの和食を中心に経験を積み、2020年に開店した『鮨 浩也』。開店から3年、「鮨屋=和食」というジャンルの壁を超えて、新たな楽しみ方を提供したい。」という大将の思いから、イノベティブ・フュージョンをテーマに、鮨に合わせて、和食をベースとした、フレンチ・イタリアン・中華など様々なジャンルの食材や調理法を取り入れた1品料理をコースで提供する『浩也 東京前』をオープンします。鮨と様々なジャンルとのペアリングが楽しめる、従来の鮨店にはない革新的な鮨店として挑戦していきます。

◆提供コース

厳選した鮨7貫と、それに合わせた1品料理7品、合計14品を提供するおまかせコース（27,500円）。また、鮨や料理に合わせて、日本酒のペアリング5種が楽しめるおまかせ+日本酒ペアリングコース（36,300円）も用意しています。



【百合根の摺流し】※写真左上

百合根に塩と水のみでゆっくりと火を入れ、発酵バターのコクと燻製オイルの香りを加えた一皿。

【麻婆白子】※写真右上

とらふぐの白子を炭火で香ばしく焼き上げ、かんずりを使った特製辛味噌ソースと絡めた一皿。

【筍とパルミジャーノ】※写真左下

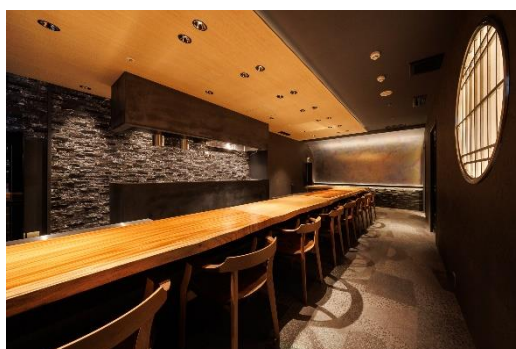
季節の筍をさっと揚げて、発酵バターと魚醤を絡め、仕上げにパルミジャーノチーズの削った一皿。

【聖護院蕪と毛蟹あん】※写真右下

水分を一切入れずにゆっくりと火入れを行う無水調理で加熱をし、ごま豆腐のように練り上げ毛蟹のあんを仕上げにかけました。

など。※鮓ネタや、1品料理は仕入れ状況などによって変動します。

◆店舗イメージ



◆店舗情報

- ・店名 : 浩也 東京前
- ・住所 : 〒105-0012 東京都港区芝大門 1 丁目 4-4
- ・TEL : 03-5843-8725
- ・席数 : 10 席
- ・営業時間 : 12:00~15:00(土日祝) /19:00~23:00
- ・定休日 : 不定休
- ・アクセス : JR 山手線・浜松町駅 4 分
都営大江戸線・大門駅 3 分
- ・オープン日程 : 3 月 14 日 (木)

高級鮨店「鮨 浩也」の味を、手頃な価格・手頃なスタイルで提供する『立喰い鮨 浩也』

東京・浜松町にある高級鮨店「鮨 浩也」の味を、手頃な価格・スタイルで提供する『立喰い鮨 浩也』も同時にオープンします。高級鮨店によくある“お任せ”スタイルから、従来の“お客様が食べたいものを自由に注文する”スタイルへ変更。鮨は時期に合わせた15~20種類を1貫300円台から提供し、お酒も日本酒を30種類ほど用意していますので、鮨と日本酒のマリアージュもお楽しみいただけます。また、予約者限定メニューやオープン記念メニューも用意しています。

◆予約者限定メニュー：「厳選7貫セット」



毎朝市場まで足を運び、厳選したネタ7貫をセットにしたメニューを予約者限定・数量限定でご用意。

価格：5,500円（税込）

◆オープン記念メニュー：シュラスコスタイルで楽しむ「生本マグロのミルフィーユ巻き」



オープンを記念して、フォロワー12万人を超える料理系TikTokクリエイター『イケメンシェフと客👤』（PPP STUDIO所属）が監修した期間限定メニューを数量限定で発売します。

鮨屋の煮切醤油などで漬け込んだ生本マグロの赤身・中トロ・大トロなどの部位をお客様の目の前で、シュラスコスタイルで切り分け、断面が美しいミルフィーユ状の特製太巻きにして提供します。



価格：1貫2,000円～（税込）

販売期間：2024年3月8日(金)~4月30日(日)の水・木曜日限定

※備考：1日数量限定となり、なくなり次第終了となります。

※写真は2貫分のサイズとなります。

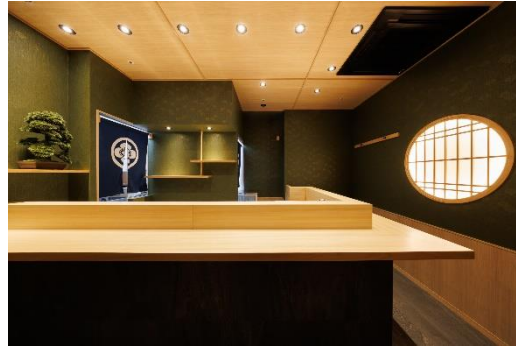
【イケメンシェフと客👤】

<https://www.tiktok.com/@ikechef>

お寿司・フレンチ・イタリアンの3ジャンルのイケメンシェフとお店の客による“料理対決”、“やべえ！〇〇がねえ”の企画が話題の6人組のTikTokクリエイター。

シェフと客

◆店舗イメージ



◆店舗情報

- ・店名 : 立喰い 鮫 浩也
- ・住所 : 〒105-0012 東京都港区芝大門 1 丁目 4-4
- ・TEL : 03-5843-8775
- ・席数 : 9 席
- ・営業時間 : 11:00~22:00
- ・定休日 : 不定休
- ・アクセス : JR 山手線・浜松町駅 4 分
都営大江戸線・大門駅 3 分
- ・オープン日程 : 3 月 8 日 (金)

「鮫 浩也」について

■「鮫 浩也」概要

2020 年 7 月にオープンした、東京都港区浜松町にある江戸前鮫屋。2022 年には「食べログ 寿司 百名店」に選出されました。世界の鮫を修行した大将の技能を詰め込んだ究極の『鮫』。毎朝市場に出向き、納得したこだわりの食材を使い、握り・宛てを提供します。ご来店されると同時に漂う『富士酢』の香り、素材の良さを最大限引き出した『逸品』の数々、食・陶器のプロと吟味した『有田焼』で、鮫魂の真髓をお届けしています。

- ・「鮫 浩也」食べログ

<https://tabelog.com/tokyo/A1314/A131401/13247407/>

- ・「鮫 浩也」公式 Instagram

<https://www.instagram.com/hiroya0706/>

■「株式会社 KIRAK」概要

- 【住所】 東京都港区浜松町 1 丁目 9 番 1 号
- 【代表者名】 代表取締役 落合 恒介
- 【事業内容】 飲食店の経営、飲食店の経営に関するコンサルティング業、広告代理業及び広告業