

とろっとした濃厚な甘みの「北海道産ボタン海老のせ」が目玉！

『かっぱの春ネタ満開フェア』開始

～フォアグラや貝三種盛りなど贅沢メニューを全 15 品ご用意～

2018年4月10日(火)～なくなり次第終了

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太）は、2018年4月10日（火）より、北海道産のボタン海老や、貝の三種盛りなどを取り入れた『かっぱの春ネタ満開フェア』を開催いたします。

『かっぱの春ネタ満開フェア』の目玉は、「北海道産ボタン海老のせ」です。つややかな身はとろっとした食感と濃厚な甘みが特長的です。新鮮なボタン海老を贅沢にのっけ盛りにすることで、食べ応え十分な一品に仕上げました。

さらに「豪華！貝ざんまい」は、香り豊かな赤貝とこりこり食感のあわび、ほんのり甘く煮たはまぐりを三貫セットでご提供いたします。それぞれが持つおいしさの食べ比べをお楽しみください。

その他、白身魚のトロといわれる「あぶらぼうず」や、注文をいただいてから香ばしく炙る「九州産 いとよりのバター風味直火炙り」、高級食材として知られるフォアグラをトッピングした「贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し」など計 15 品の贅沢メニューを取り揃えました。

春にぴったりの、華やかで贅沢なフェアメニューを、ぜひお見逃しなくご堪能ください。



【フェア詳細】

- ・名称：かっぱの春ネタ満開フェア
- ・開催期間：2018年4月10日（火）～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season13>
- ・対象商品

●「北海道産 ボタン海老のせ」 一貫 180 円（＋税）

とろっとした食感と濃厚な甘みが特長の北海道産ボタン海老を、のっけ盛りにいたしました。

●「豪華！貝ざんまい」 三貫 280 円（+税）

赤貝・あわび・はまぐりを三貫セットにいたしました。それぞれ異なるおいしさを食べ比べてお楽しみください。

●「あぶらぼうず（白身魚のトロ）」 二貫 180 円（+税）

醤油を弾かんばかりの脂のりで、口に入れた瞬間とろける身はまさに白身魚のトロ。脂の旨みを存分に味わってください。

●「九州産 いとよりのバター風味直火炙り」 一貫 100 円（+税）

淡泊な白身のおいしさを味わえるいとより鯛を、ご注文いただいてからバター風味で香ばしく炙る一品です。

●「贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し」 280 円（+税）

高級食材として知られるフォアグラを、かっぱ寿司自慢の茶碗蒸しにトッピング。オリジナルソースが決め手です。

<その他メニュー>

●「西京みそ風 赤魚の直火炙り」 二貫 100 円（+税）

●「兵庫県産 釜揚げホタル烏賊」 二貫 100 円（+税）

●「天然 生しらす包み」 一貫 100 円（+税）

●「秋田名物 あかもく（ぎばさ）」 二貫 100 円（+税）

●「びんちょうはらも（腹身）」 一貫 100 円（+税）

●「かっぱの油そば～海老醬（えびじゃん）～」 300 円（+税）

●「フライドポテト with バジルマヨ」 200 円（+税）

●「甘えびと5品目野菜のシーザーサラダ」 200 円（+税）

●「抹茶ティラミス」 180 円（+税）」

●「プチいちごクリームわらび餅」 100 円（+税）