

2025 年 8 月 29 日

**食べ放題メニュー『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』が
「みなみ鮪中とろ」「のどぐろ塩炙り」など
新ラインナップで 9/4 (木) ～登場！
ご好評につき、実施店舗拡大も 9/24 (水) まで延長決定！
幼児無料！約 100 種類の食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」
本日 8/29 (金) より、かっぱ寿司公式アプリ・WEB にて受付開始！
計 179 店舗で引き続き実施、平日学割も継続！**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、大変ご好評いただいている食べ放題を、引き続き 9 月 24 日まで、計 179 店舗で継続いたします。合わせて平日学割も継続し、食べ放題メニュー『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』を「みなみ鮪中とろ」「のどぐろ塩炙り」などの新ラインナップでご提供いたします。



「かっぱ寿司の食べホー」は、中とろ、ほたて、いくらなどの高級ネタはもちろん、ラーメン、天ぷらなどのサイドメニューやケーキ、プリンなどのスイーツまで約 **100 種類** が食べ放題で、多くのお客様にご好評をいただいております。

かっぱ寿司では、食べ放題も、その時期特有のメニューを楽しみたいというお客様のリクエストにお応えして、期間限定の特別な一皿をご用意しております。9/24(水)までの実施店舗拡大延長を記念して、豪華ネタを存分に楽しめる食べ放題メニュー『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』を、濃厚な旨みが口いっぱいに広がる「みなみ鮪中とろ」や、塩炙りすることで天然の旨みを引き出す「のどぐろ塩炙り」などの新ラインナップにてお届けいたします。

さらに学生の皆さんにも、またまた朗報です！期間中の平日限定※で「平日学割」も引き続き実施することが決定しました。対象は中学生から大学院生まで。学生証があれば OK です！お会計時にレジにて学生証をご提示いただくと、800 円(税込)引きにてご利用いただけます。

ご予約はかっぱ寿司公式WEB・アプリより受付中です。週末はご予約が埋まりやすいのでお早目のご予約がおすすめです！

かっぱ寿司はこれからもお食事の時間がもっと楽しくなるよう、様々な取り組みを通して毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

※「平日学割」はキャンペーン開催期間中の土日・祝を除く平日のみが割引適用となります。

【かっぱ寿司の食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」実施店舗拡大延長の概要】

- ・実施店舗：店舗限定（詳細はこちら：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>）
- ・実施期間：～2025年9月24日（水）まで ※予定
- ・予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて受付中

【利用料金】

- 【メニュータイプ A 店舗】一般：3,890 円（税込）、シニア（65 歳以上）：3,390 円（税込）
小学生：1,990 円（税込）、幼児（未就学児）：無料※
- 【メニュータイプ B 店舗】一般：4,190 円（税込）、シニア（65 歳以上）：3,690 円（税込）
小学生：1,990 円（税込）、幼児（未就学児）：無料※

※保護者 1 名様につき幼児 2 名様まで。3 名様以上は 1 名様につき 990 円（税込）

※店舗により価格・取り扱い商品が異なります。

【『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』商品詳細】

脂がのった「みなみ鮪中とろ」や、提供前に直火で炙った「のどぐろ塩炙り」などの豪華ネタを存分に楽しめる一皿です。

●セット内容

- ・みなみ鮪中とろぶつ包み：とろける鮪の旨みを海苔が包む、極上のひとくちです。
- ・みなみ鮪中とろ：濃厚な旨みが口いっぱいに広がる、贅沢な一貫です。
- ・活〆ふわとろ煮穴子～穴きゅう仕立て～：ふわっととろける極上穴子にきゅうりの爽やかさを。
- ・炙り〆にしん：提供前に炙ることで〆にしんの脂のりと旨みが引き立ちます。
- ・のどぐろ塩炙り：塩炙りすることで天然の旨みを引き出します。
- ・茶碗蒸し：隠し味は 3 つのお出汁、毎日店内で丁寧に蒸しています。※具材にえびを使用しています

※ガリ付き



【かっぱ寿司の食べホー平日学割の概要】

適用対象：お会計時にレジにて学生証のご提示をされた方、一名につき利用料金より 800 円（税込）引き
※学割は学生証ご提示の本人に限り有効です。
※学生証ご提示の人数分の割引が適用となります。
※お会計時に学生証のご提示がない場合、お忘れの場合は割引適用となりませんのでご注意ください。
※有効期限内の学生証のみご利用いただけます。

- ・実施店舗：店舗限定（詳細はこちら：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>）
- ・実施期間：～2025年9月24日（水）までの平日限定 ※予定
- ・予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて受付中

【利用料金】

- 【メニュータイプ A 店舗】一般：3,890 円（税込）⇒学割適用で 3,090 円（税込）
- 【メニュータイプ B 店舗】一般：4,190 円（税込）⇒学割適用で 3,390 円（税込）

※店舗により価格・取り扱い商品が異なります。

※詳しくは HP をご確認ください。

【注意事項】

- ・現在多くのご予約を承っており、たくさんのお客様にご利用いただくため、ご予約後の無断キャンセルはご遠慮いただいております。
- ・無断キャンセルをされたお客様は次回以降のご予約をお断りさせていただく場合がございます。
- ・食べ放題のご予約変更・キャンセルはWEB・アプリよりお願いします。
- ・店舗により価格が異なります。詳しくはHPをご確認ください。
- ・店舗により取り扱い商品が異なります。
- ・食べ残しがないようお願いいたします。
- ・グループ内で個人単位の食べ放題は、ご注文いただけません。
- ・お持ち帰りの場合、別料金となります。
- ・食べ放題メニュー以外をご注文いただいた場合、別メニューの実費をいただいております。
- ・食事を残された場合、実費をいただいております。
- ・しゃりを残された場合、一貫につき33円（税込）をいただいております。
- ・車両（自転車を含む）を運転されるお客さまには、酒類のご提供は致しかねます。また20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
- ・割引、クーポン券はご利用いただけません（弊社発行のお食事券・株主優待ポイントは利用可）。
- ・ご予約を承れる席数に限りがあります。

【食べ放題のご予約も！便利でお得なかつぱ寿司アプリ！】

会員登録（無料）を行っていただくと、かつぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

- 1.事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
- 2.お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
- 3.お得なクーポンを不定期で配信
- 4.新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット

【かつぱ寿司のこだわり】



食べ放題で食べられるお寿司のしゃりにもこだわりがあります。かつぱ寿司のしゃりは、炊飯には専用の機械を使用し、どの店舗でも均一な品質を保ちながら、最後の仕上げは人の手で丁寧に確認。炊き上がりの状態や温度、ほぐし具合まで、毎日店内で最終チェックを行っています。

ひと粒ひと粒がしっかり粒立つかつぱ寿司の本気しゃり。寿司の土台であるしゃりに徹底的にこだわり、冷めてもほどよい粘りと甘みを保ち、ネタの味を引き立てる理想的なしゃりを実現しています。

かつぱ寿司のしゃりのこだわり詳細 URL: <https://www.kappasushi.jp/kappa-action-shari>

かつぱ寿司の酢・醤油・わさびについてのこだわり詳細 URL:

<https://www.kappasushi.jp/kappa-action-kodawari>