

2025年9月1日

# 『合鴨ロース』『まいたけ天にぎり』が一貫 55 円 (税込) ～ 「かつぱの秋定番」メニュー販売開始 ～国産かつお・活メ真鯛や、秋野菜の天ぷら・茶碗蒸しまで～ 2025年9月4日(木)より販売開始、かつぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかつぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025年9月4日（木）より、実りの秋にふさわしいお寿司やサイドメニューが揃った「かつぱの秋定番」メニューの販売を開始いたします。



かつぱ寿司は、9月4日（木）より、実りの秋にふさわしい「かつぱの秋定番」メニューが登場いたします！脂がのった旬のネタを柚子胡椒のアクセントで愉しむお寿司から、きのこや合鴨など秋の食材をふんだんに使った温かいサイドメニューまで、この季節ならではの味覚を多彩にご用意しました。

また、毎年人気の「まいたけ」シリーズに、今年はさらに、『まいたけと牛肉の国産米粉入りフォー』が新登場し、食欲の秋を満たす豊富なラインナップです。

ご家族やご友人と実りの秋のごちそうを囲んで、心あたたまると時をお過ごしください

かつぱ寿司はこれからも、豊富なメニューでお食事の時間がもっと楽しく過ごせるよう、毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

## 【「かっぱの秋定番」メニュー販売概要と商品詳細】

- 販売開始：2025年9月4日（木）～
- 販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中の店舗除く）  
※一部店舗・デリバリー・テイクアウトでは価格が異なります。  
※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。  
※天候、入荷状況、売れ行き等により品切れや販売終了の場合はご容赦ください。※掲載写真はイメージです。



直火  
炙り

『うなぎ炙り』  
一貫 230 円（税込）～  
店内で炙ることで香ばしさが際立つ、旨み豊かなうなぎをお楽しみください。



店内  
切付

『国産炭焼きかつおたたき  
柚子胡椒仕立て』  
一貫 130 円（税込）～  
店内で切り付けた炭焼き香る国産かつおを、添えた柚子胡椒が爽やかに引き立てる一皿。



店内  
切付

『活〆真鯛炙り  
柚子胡椒仕立て』  
一貫 220 円（税込）～  
店内切り付けの真鯛を香ばしく炙り、柚子胡椒が爽やかに引き立てる上品な味わい。



『豚タン塩ダレ』  
一貫 110 円（税込）～  
コリッと食感の豚タンに、香ばしい塩ダレが絡む、クセになる旨さ。



『合鴨ロース』  
一貫 55 円（税込）～  
合鴨の旨みがじんわり広がる、しっとり食感の上品なにぎり。



店内  
揚げ

『まいたけ天にぎり』  
一貫 55 円（税込）～  
香ばしく揚がったまいたけが、サクッと軽やかに香る一品。



店内  
揚げ

『季節の天ぷら盛り合わせ』  
490 円（税込）～  
大切りサーモン天、さつまいも天、大えび天、まいたけ天、大葉天と、旬の味わいを揃えました。



店内  
揚げ

『大えびと秋野菜天の  
”ごち”うどん』  
590 円（税込）～  
大えびの旨みと秋野菜の彩り、天ぷらたっぷりで満足感抜群のうどんをご用意。



『まいたけと牛肉の  
国産米粉入りフォー』  
490 円（税込）～  
※【小麦粉】を使用しています  
国産米粉入りフォーに、まいたけと牛肉の旨みが染みる、やさしい味わい。



店内  
仕込

『合鴨ロースと柚子の  
茶碗蒸し』  
330 円（税込）～  
合鴨ロースの旨みと柚子の香りが広がる、上品な茶碗蒸し。  
※えびを使用しています



店内  
仕込

『まいたけとかつお出汁餡の  
茶碗蒸し』  
330 円（税込）～  
まいたけの香りと出汁の旨みが広がる、やさしい味わいの一品。  
※えびを使用しています



店内  
揚げ

『ちょこっとまいたけ天盛り』  
110 円（税込）～  
店内揚げならではのサクサク食感と、まいたけの香りや旨みが広がる、もう一品にピッタリの一皿。

リリース内画像素材：<https://xgd/1b6N8>

コロナグループ

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉  
かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10 時～18 時）  
お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>