

2025 年 10 月 22 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」や「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」を含む、 豪華な新ラインアップで 10 月 23 日(木)より登場！

10 月 23 日(木)～11 月 5 日(水)の期間限定！
一般・シニアは 3,490 円、学生は 2,690 円になる平日限定の割引価格も
11/19(水)まで好評実施中！

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、代表取締役社長：山角豪）は、11 月 19 日(水)まで計 154 店舗で継続中の食べ放題サービス「かっぱの食べホー」について、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、10 月 23 日(木)から 11 月 5 日(水)までの期間限定で、「みなみ鮪中とろ」、「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」などを含む新ラインアップでご提供いたします。



「かっぱの食べホー」は、約 100 種類のメニューが対象の食べ放題サービスです。中とろ・活〆はまち・ほたてなどの高級ネタをはじめ、ラーメンや茶碗蒸しなどのサイドメニュー、デザートまで幅広くラインアップしており、幼児は無料でご利用いただけるため、ご家族連れのお客様にも大変ご好評をいただいております。

また、季節ごとの特別メニューを楽しみたいというお客様の声にお応えし、期間限定の一皿もご用意しております。大変ご好評いただいてい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』のラインアップも、この時期ならではの人気ネタに入れ替え、「みなみ鮪中とろ」の濃厚な旨みや、「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」のふっくらとした食感と深い味わいなどを楽しめます。

「かっぱの食べホー」では、「平日割」もご好評いただいております。「平日割」適用で、一般・シニアのお客様は 3,490 円で、学生さんであれば「平日割」「平日学割」適用で 2,690 円にて、食べ放題サービスをご利用いただけます。お得に贅沢を楽しめるこの機会を、ぜひご活用ください。

かっぱ寿司は、お食事の時間がもっと楽しくなるよう、これからも毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

※「平日割」の対象は一般・シニア料金のお客様です。※「平日割」・「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。※幼児は保護者 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）頂戴いたします。※学割は学生証ご提示の本人に限り有効です。

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【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』の商品概要】

- ・実施店舗：計 154 店舗（詳細はこちら：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>）
- ・メニュー販売期間：2025 年 10 月 23 日(木)～11 月 5 日(水)まで 予定

●『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』セット内容



- ・みなみ鯖中とろ：店内切り付け、とろける旨み、極上の口どけ。
- ・瀬戸内海産 蒸し牡蠣：濃厚な海の恵み、ふっくら蒸し牡蠣。
- ・みなみ鯖中とろ塩炙り：香ばしさ引き立つ、塩炙りの贅沢。
- ・瀬戸内海産 蒸し牡蠣 焦がし醤油炙り：焦がし醤油が香る、旨み凝縮の牡蠣。
- ・旨味はまぐり炙り 生姜のせ：炙りの香ばしさと生姜の爽やかさが絶妙。
- ・茶碗蒸し：だし香る、ほっとするやさしい味わい。

【かっぱ寿司の食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」】

- ・実施店舗：計 154 店舗（詳細はこちら：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>）
 - ・実施期間：2025 年 10 月 23 日(木)～11 月 5 日(水)まで予定
 - ・予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて予約受付中
- ※店舗により価格・取り扱い商品が異なります。

【食べ放題利用料金】

【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。

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【かっぱ寿司の食べ放題「かっぱの食べホー」「平日割」「平日学割」の概要】

- ・実施店舗：154 店舗（詳細はこちら：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>）
- ・実施期間：～2025 年 11 月 19 日（水）まで 予定

【利用料金】

【メニュータイプ A 店舗】

	通常価格	「平日割」適用後	割引額
一般	3,890 円（税込）	3,490 円（税込）	400 円お得！
シニア（65 歳以上）	3,390 円（税込）	2,990 円（税込）	400 円お得！
中学生～大学院生	3,890 円（税込）	平日学割＋平日割適用で 2,690 円（税込）	1,200 円お得！
小学生	1,990 円（税込）	-	-
幼児	無料※	-	-

【メニュータイプ B 店舗】

	通常価格	「平日割」適用後	割引額
一般	4,190 円（税込）	3,790 円（税込）	400 円お得！
シニア（65 歳以上）	3,690 円（税込）	3,290 円（税込）	400 円お得！
中学生～大学院生	4,190 円（税込）	平日学割＋平日割適用で 2,990 円（税込）	1,200 円お得！
小学生	1,990 円（税込）	-	-
幼児	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）頂戴します。

【食べ放題をご家族様で利用された場合のご利用例】

例 1：大人 2 名様＋小学生 1 名様（メニュータイプ A 店舗）

通常価格	「平日割」適用後	割引額
大人 3,890 円 × 2 名 + 小学生 1,990 円 ＝ 合計 9,770 円（税込）	大人 3,490 円 × 2 名 + 小学生 1,990 円 ＝ 合計 8,970 円（税込）	800 円 お得！

例 2：大人 2 名様＋学生（中学生～大学院生）1 名様（メニュータイプ A 店舗）

通常価格	「平日割」400 円 OFF＋ 「平日学割」800 円 OFF 適用後	割引額
大人 3,890 円 × 2 名 + 学生 3,890 円 ＝ 合計 11,670 円（税込）	大人 3,490 円 × 2 名 + 学生 2,690 円 ＝ 合計 9,670 円（税込）	2,000 円 お得！

【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にお願いいたします。

※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。※シャリを残された場合、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。

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【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、スムーズにお席のご案内
- 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

かつぱ寿司公式アプリ詳細 URL：<https://www.kappasushi.jp/support/app>

【かつぱ寿司のこだわり】



食べ放題で食べられるお寿司のシャリにもこだわりがあります。かつぱ寿司のシャリは、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シャリ。寿司の土台であるシャリ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シャリを実現しています。

かつぱ寿司のシャリのこだわり詳細 URL：<https://www.kappasushi.jp/kappa-action-shari>