

なめらかな舌ざわりの「国産生サーモン」を特別入荷！

『国産生サーモンと極上ネタ祭り』開始

～天然本鮪の中とろや国産生うになど豪華メニュー全 18 品を提供～

2018年5月9日(水)～なくなり次第終了

コロナ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5月9日(水)より、国産の生サーモンや天然本鮪の中とろをはじめとした『国産生サーモンと極上ネタ祭り』を開催いたします。

『国産生サーモンと極上ネタ祭り』では、目玉メニューとして特別に、「国産 生サーモン」をご用意いたしました。旨みが詰まった身は、生ならではのなめらかな舌ざわりをご堪能いただけます。そして「生サーモンざんまい」では、通常の生サーモンに加えて、トマト、バジル、チーズをトッピングした「生サーモントマトバジル」や、みそとチーズをのせて直火で炙った「生サーモン西京みそ風チーズ直火炙り」を三貫セットでご提供いたします。

また、本フェアでは5月9日(水)から5月27日(日)までを第一弾とし、キングオブまぐろの身質と脂のりが楽しめる「天然 本鮪中とろ」と、プチプチと弾ける一粒一粒から卵の深いコクが溢れる「鮮極いくら」をご提供いたします。第二弾の5月28日(月)から6月17日(日)の期間は、とろける味わいが特徴的な国産の「極上生うに」とみずみずしい身をたっぷり乗せた「南たらばがに包み」をご用意いたします。

その他、一口食べた瞬間にチーズのコクが広がる「濃厚な味わいクリームダンジュ」、バター風味が食欲をそそる「鮭みそバター風味ラーメン」などサイドメニューを含む、全18品のメニューを取り揃えました。

かっぱ寿司がこだわりぬいた、極上ネタぞろいの贅沢メニューを、ぜひお見逃しなくご堪能ください。

国産生サーモンと極上ネタ祭り 5月9日(水)から

国産生サーモン 180円+税
もたらでは、おんなじとした身質、味わいあふれる舌ざわりを堪能ください。

生サーモンざんまい 280円+税
生でつく、新鮮トマトバジルチーズでつく、みそチーズ炙りでつく、3つの味を一口一杯に。

生サーモン西京みそ風チーズ直火炙り 100円+税

天然 本鮪中しろう 180円+税
キングオブまぐろの身質と脂のりが楽しめる。

鮮極いくら 280円+税
キングオブいくらのお魚と弾けるコク。

極上生うに 280円+税
とろける生うにをお楽しみください。

南たらばがに包み 180円+税
みずみずしい身にたっぷり乗せた。

濃厚な味わいクリームダンジュ 200円+税
一口食べた瞬間にチーズのコクが広がる。

季節限定の「水」 300円+税
ラムネ味、フルーツ味、お好みで選べる。

鮭みそバター風味ラーメン 300円+税
バター風味が食欲をそそる。

かっぱ自慢の茶碗蒸し 期間限定

贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し 280円+税
高級食材のフォアグラを、かっぱの自慢の茶碗蒸しに、仕上げます。お楽しみください。

【フェア詳細】

- ・名称：国産生サーモンと極上ネタ祭り
- ・開催期間：第一弾 2018年5月9日（水）～5月27日（日）
第二弾 2018年5月28日（月）～6月17日（日） 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/season14>
- ・対象商品
 - 「国産 生サーモン」 二貫 180円（+税）
生ならではの、ぷるんとした身質、なめらかな舌触りをご堪能ください。
 - 「生サーモンざんまい」 三貫 280円（+税）
生でひとつ、トマトバジルチーズでひとつ、みそチーズ炙りでひとつ、サーモンのおいしさを思う存分楽しめる計三貫のセットメニューです。
 - 「濃厚な味わいクレームダンジュ」 200円（+税）
一口食べた瞬間に、濃厚なチーズのコクが口いっぱいに広がります。
- ・期間限定商品
 - 第一弾：2018年5月9日（水）～5月27日（日）
 - 「天然 本鯖中とろ」 一貫 180円（+税）
キングオブまぐろの身質と脂のりをお楽しみいただけます。
 - 「鮮極いくら」 一貫 280円（+税）
弾力のある一粒一粒から溢れる、卵のコクはまさに絶品です。
 - 第二弾：2018年5月28日（月）～6月17日（日）
 - 「極上生うに」 一貫 280円（+税）
国産生うにのとろけるような味わい。その違いをぜひ実際にお確かめください。
 - 「南たらばがに包み」 一貫 180円（+税）
かにの身の甘さとみずみずしさが広がる一品です。
- ・5月28日から販売開始
 - 「ラムネ氷パフェ」 300円（+税）
 - 「いちごみるく氷パフェ」 300円（+税）

<その他メニュー>

- 「生サーモン トマチーバジル」 一貫 100円（+税）
- 「生サーモン西京みそ風チーズ直火炙り」 一貫 100円（+税）
- 「びん長たたきスタミナ醤油」 二貫 100円（+税）
- 「びん長まぐろ天」 二貫 100円（+税）
- 「サーモン塩麴包み」一貫 100円（+税）
- 「サーモンクリームチーズベッパー」 二貫 100円（+税）
- 「鮭みそバター風味ラーメン」 300円（+税）
- 「大海老フライとカニ爪クリーミーコロッケ」 300円（+税）
- 「贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し」 280円（+税）