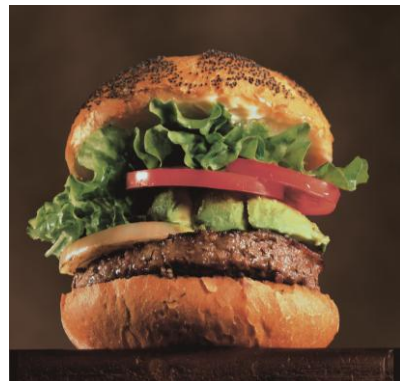


～九州エリア初上陸！！ハワイ生まれのグルメバーガー店～  
「クア・アイナ 福岡ソラリアプラザ店」

2016年4月27日(水) ソラリアプラザ 7階にオープン



株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)はのグループ会社で、カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOURSEEDS FOODS EXPRESS(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス)(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が運営するハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドイッチレストラン「クア・アイナ」では、2016年4月27日(水)に増床オープンするソラリアプラザ7階の飲食フロアに、九州初の店舗となる『クア・アイナ 福岡ソラリアプラザ店』を出店いたします。

今回の「ソラリアプラザ」増床オープンでは、現在のレストランフロアで展開していない新たなジャンルを加えた、九州初出店の7店舗がオープンいたします。6階レストランフロアのカジュアルスタイルを継承しながらも、「都心で洗練された暮らしを楽しむオトナの男女」をターゲットに、バラエティ豊かな料理とお酒を堪能できるフロアとなっております。

「クア・アイナ」は、1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店です。日本国内では現在24店舗を展開し、溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、徹底的に品質管理された完熟アボカド、ハワイ本店でも人気の秘伝のスパイスなど、食材にこだわった美味しさが幅広いお客様からの支持を集めています。世界的なレストランガイド「ザガットサーヴェイ」のハンバーガー部門ではNo.1に輝くなど、世界的に高い評価を得ています。

注目度の高い店舗が集結するソラリアプラザ7階で、ハワイアンムード溢れるクア・アイナのハンバーガー&サンドイッチを是非お楽しみください。

## 《クア・アイナ 福岡ソラリアプラザ店 概要》

- ◆店舗名称 : クア・アイナ 福岡ソラリアプラザ店
- ◆所在地 : 〒810-0001 福岡市中央区天神2丁目-43 7階 701区画
- ◆TEL : 092-733-7768
- ◆営業時間 : 11:00~23:30(L.O.23:00) ※定休日は施設に準ずる
- ◆オープン日 : 2016年 4月 27日(水)
- ◆店舗面積 : 39坪 ◆ 席数 : 88席

## 《KUA`AINA(クア・アイナ)とは?》

1975年、「クア・アイナ」はハワイ・オアフ島の田舎町ハレイワに、小さなハンバーガーショップとして誕生しました。品質にこだわったおいしさが支持を集め、『70マイルドライブしても食べたいハンバーガー』(We drive 70 miles just to get one!)と表現され、ハワイ全島、さらに日本人観光客の間でも話題となりました。そして、世界的なレストランガイド「ザガットサーヴェイ」ではハンバーガー部門No.1に輝くなど、世界的に高い評価を頂いています。1997年、東京・南青山にハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドイッチレストランとして念願の日本初上陸を果たし、現在では国内に24店舗を展開しております。

### ◆ 溶岩石グリルで焼き上げるパティ

溶岩石を敷き詰めたグリルで焼き上げた香ばしいプレミアムビーフ100%のパティは、一度食べると忘れられないジューシーなおいしさです。

### ◆ オリジナルの手作りスパイスがおいしさの秘密

「クア・アイナ」創業者テリー・トンプソン氏オリジナルの秘伝の手作りスパイスが美味しさの決め手です。

### ◆ ハワイの雰囲気満点の店内

店内はハワイアンムードに溢れており、陽気なスタッフがハワイアンホスピタリティでお客様をお迎えいたします。

### ◆ どなたにもご満足いただけるボリューム

出てきてびっくり、ボリュームたっぷりのアメリカンサイズです。かぶりついてもよし、食べやすく半分にカットしてもよし、自分の好きなように食べるのが、クア・アイナのルールです。

## 《KUA`AINA(クア・アイナ)の人気商品》



### 「アボカドバーガー」 1/3LB... ¥1,045

クア・アイナ自慢のおすすめハンバーガー。厳選した完熟アボカドを1/2個使用し、やわらかく、なめらかな口あたりのアボカドをたっぷり味わえる人気の商品です。

### 「パンケーキ・ブリュレ」 単品... ¥655 DRINK SET... ¥745

クレームブリュレのパリパリとした食感と、ふわふわのパンケーキのダブル食感が楽しめる人気のデザートです。



### 【春の期間限定!】

### 「厚切りチェダーアボカドバーガー」 1/3LB... ¥1,163

通常の約2倍の厚さの濃厚とろ〜りチェダーチーズを使った、人気の厚切りチェダーチーズバーガーに、クア・アイナの代名詞的存在であるこだわりの完熟アボカドをトッピング。間違いのない組み合わせです。

※写真はイメージです  
※価格はすべて税抜きです  
※価格・内容は予告なく変更する場合がございます