



クア・アイナ初！！トリュフを使用した贅沢な味わい！！ 『トリュフアイオリバーガー』新登場！！

2024年4月24日(水)より期間限定で発売開始

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(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&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」では、2024年4月24日(水)より同店では初となる香り高いトリュフを使用した『トリュフアイオリバーガー』を含む全3商品を期間限定で販売いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)のグループ会社です



■トリュフ香る特製ソースを使用した 贅沢な新作バーガー！

今回使用する香り高い「特製トリュフアイオリソース」は、イタリア産のサマートリュフにマッシュルームを加えたソースをベースに、フランス産トリュフオイルとトリュフ塩を加え、何層にも重ねたトリュフの香りが特徴です。

仕上げにアイオリソース(ガーリックマヨ)で味にインパクトをつけています。

この特製ソースを使用した『トリュフアイオリバーガー』は、一口食べるたびに100%ビーフパティから滴り落ちる肉汁と口の中で広がる、ソースのトリュフの香り、バンズ、トマト、チーズなどの様々な食感や味わいで、食べ応え抜群のやみつきになる一品です。

今回はフライドエッグをのせた『トリュフアイオリエッグバーガー』もご用意しました。

■特製ソースを余すことなく楽しめる『トリュフアイオリポテト』も発売！

揚げたてのフレンチフライに特製トリュフアイオリソースをディップして食べる、『トリュフアイオリポテト』も販売いたします。

是非この機会に『トリュフアイオリバーガー』をはじめとした新商品、全3種をお楽しみください！！

【商品概要】

販売期間 : 2024年4月24日(水)～2024年7月上旬 終了時期は変更になる場合があります

展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店

販売商品 : トリュフアイオリバーガー

: トリュフアイオリエッグバーガー

: トリュフアイオリポテト

※バーガーには、ドリンク・フレンチフライ付きのお得なセットもご用意しております

【商品詳細】



商品名 : トリュフアイオリバーガー

価格(税込): 単品 1,490円

詳細 : 香り高い「特製トリュフアイオリソース」にアクセントとしてバルサミコソースを使用した、一口食べるたびに滴り落ちる肉汁と口の中で広がる様々な食感や味わいは贅沢ながらも食べ応え抜群のやみつきになる一品です。



商品名 : トリュフアイオリエッグバーガー

価格(税込): 単品 1,640円

詳細 : 『トリュフアイオリバーガー』にフライドエッグをのせた、更なる満足感と深い味わいを楽しみたい方におすすめの一品です。



商品名 : トリュフアイオリポテト

価格(税込): 単品 500円

詳細 : 『トリュフアイオリバーガー』に使用する特製ソースを揚げたてのフレンチフライにディップしてお召し上がりください。

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

ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」 <https://www.kua-aina.com/>

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35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、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、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。

クア・アイナSNS公式アカウント

Instagram : https://www.instagram.com/kuaaina_japan/

Facebook : <http://www.facebook.com/ClubKuaAina>

X(旧Twitter) : http://www.twitter.com/CLUB_KUAAINA