

【クア・アイナ】 燻製がアクセントの大人気チーズバーガー

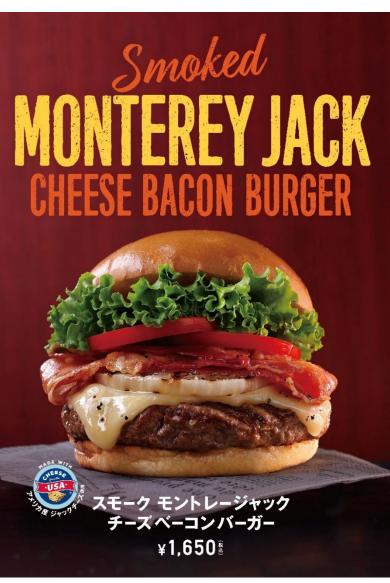
燻製づくしの『スモーク モントレージャックチーズ ベーコン バーガー』に 新作チキンバーガーとサンドウィッチが加わり、今年は3種で展開!!

販売開始:2025年10月22日(水)より

同日より『ホットレモネード』・『オニオンリング』が復活レギュラーメニュー化で提供開始

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、2025年10月22日(水)より、『スモーク モントレージャックチーズ ベーコン バーガー』をはじめ、「スモーク モントレージャックチーズ」を使用した新商品を含む3種を期間限定で販売いたします。また、同日よりオニオンリングとホットレモネードも販売を開始いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役会長兼CEO:淺野 幸子)のグループ会社です。



<u>大人気のスモークチーズに燻製づくしの食材を重ねた</u> 『スモーク モントレージャックチーズ ベーコン バーガー』

クリーミーなアメリカ産モントレージャックチーズをサクラ チップで香り高くスモークした「スモーク モントレージャック チーズ」にスモークベーコン、スモークマヨネーズ、 スモークブラックペッパーという、燻製づくしの食材を重ね ました。

牛肉100%パティの旨みと燻製された食材の香りや味わいが食欲を刺激する大人気バーガーを是非お召し上がりください。

今年の新商品

✓ 『スモーク モントレージャックチーズ チキン バーガー』✓ 『スモーク モントレージャックチーズ サンド』

特製の衣をつけ、同店自慢のサクッとジューシーな

フライドチキンと燻製したチーズがやみつきになる 新作**『スモークモントレージャックチーズ チキン バーガー』** はパープルキャベツを合わせることで、最後まで軽やかに お召し上がりいただけます。

『スモークモントレージャックチーズ サンド』は香ばしく焼き上げた全粒粉パンに「スモーク モントレージャックチーズ」、ジューシーなベーコンを3枚重ね、コクを引き立てるスモークマヨネーズとスモークブラックペッパーを合わせました。スモークの香りと野菜のフレッシュさが口の中いっぱいに広がる、見た目も華やかな贅沢サンドウィッチです。

<u>『オニオンリング』がレギュラーメニューに復活!</u> <u>『ホットレモネード』も新登場</u>

お客様から多くのご要望をいただいておりました 『オニオンリング』がレギュラーメニューとして復活しました! また、これからの季節にぴったりな『ホットレモネード』 も期間限定でご用意いたします。

【商品概要】

展開店舗 : クア・アイナ日本国内 全店

販売期間:2025年10月22日(水)~2026年1月20日(火) ※終了時期は変更になる場合があります

商品名称と価格(税込):スモーク モントレージャックチーズ ベーコン バーガー 1,650円 スモーク モントレージャックチーズ チキン バーガー 1,050円

スモーク モントレージャックチーズ サンド 980円

オニオンリング Sサイズ(6個)450円 Lサイズ(12個)800円 ※レギュラーメニューとして10月15日より通年販売

ホットレモネード 500円

※ハンバーガー・サンドウィッチには、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】



スモーク モントレージャックチーズ ベーコン バーガー 1,650円

クリーミーなアメリカ産モントレージャックチーズをサクラチップで香り高くスモークした「スモーク モントレージャックチーズ」にスモークベーコン、スモークマヨネーズ、スモークブラックペッパーという、燻製づくしの食材を重ねました。 牛肉100%パティの旨みと燻製された食材の香りや味わいが食欲を刺激する 大人気バーガーを是非お召し上がりください。



NEW

スモーク モントレージャックチーズ チキン バーガー 1.050円

パン粉とスパイスを使用した特製の衣をつけ、サクッとジューシーに仕上げたクア・アイナ 自慢のフライドチキンと燻製したモントレージャックチーズを合わせた新作バーガー。 パープルキャベツを合わせることで、最後まで軽やかにお召し上がりいただけます。



NEW

スモーク モントレージャックチーズ サンド

980円

香ばしく焼き上げた全粒粉パンに「スモークモントレージャックチーズ」、ジューシーなベーコンを3枚重ね、コクを引き立てるスモークマヨネーズとスモークブラックペッパーを合わせました。 仕上げにシャキシャキのパープルキャベツ、爽やかなパープルオニオン、みずみずしいトマトとグリーンリーフをサンド。スモークの香りと野菜のフレッシュさが口の中いっぱいに広がる、見た目も華やかな贅沢サンドウィッチです。



オニオンリング Sサイズ(6個)450円 Lサイズ(12個)800円

タマネギの甘みと、軽く味付けした衣の塩気がバランスの良いオニオンリング。 パン粉をつけて揚げることでサクッとした食感をお楽しみいただけます。



NEW

ホットレモネード 500円

※ハンバーガー、サンドウィッチ、パンケーキのセットドリンクに+120円で選択可

農薬や防腐剤を一切使用せず育てたレモンを丸ごと絞ったレモン果汁で作る これからの季節にぴったりなホットレモネードです。

※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

<u>ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」</u>

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。

公式HP: https://www.kua-aina.com/

Instagram: https://www.instagram.com/kuaaina_japan/ X(Twitter): http://www.twitter.com/CLUB_KUAAINA