



クア・アイナの新作『トリュフ コルビージャック チーズバーガー』 香り高い特製トリュフアイオリソースとまろやかなチーズを楽しむ全3種を販売！

【期間限定】2026年10月21日(水)より クア・アイナ国内全店にて

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、2026年10月21日(水)より特製トリュフアイオリソースにコルビージャックチーズを合わせた『トリュフ コルビージャック チーズバーガー』をはじめとする全3種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 代表取締役会長兼CEO:浅野 幸子)のグループ会社です



昨年ご好評をいただいた「トリュフアイオリバーガー」に、今年はコルビージャックチーズを加え、さらに贅沢な味わいに進化した新作バーガーが登場。

コルビーチーズとモントレージャックチーズを組み合わせたアメリカ生まれのこのチーズは、2色の鮮やかなマブル模様が特徴です。クリーミーな味わいが、トリュフの豊かな風味とジューシーなパティの旨みを引き立てます。

「特製トリュフアイオリソース」は、イタリア産サマートリュフとマッシュルームを使用し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、毎日各店舗で仕込んでいます。トリュフの風味を重ねることで、奥行きのある芳醇な香りに仕上がっています。

『トリュフ コルビージャック チーズバーガー』は、溶岩石グリルで焼き上げた牛肉100%のビーフパティに、とろけるコルビージャックチーズと特製トリュフアイオリソースを合わせた一品です。

さらに、クリーミーなアボカドを加えた『トリュフ コルビージャック アボカドバーガー』、チキンの旨みとトリュフの香りを楽しめる『トリュフ コルビージャック チキンバーガー』もラインアップ。

この季節だけの特別な味わいを、ぜひクア・アイナでお楽しみください。

【販売概要】

販売期間 : 2026年10月21日(水)～2027年1月19日(火) 終了時期は変更になる場合がございます。

展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店

販売商品・単品価格(税込) : トリュフ コルビージャック チーズバーガー 1,730円

トリュフ コルビージャック アボカドバーガー 2,030円

トリュフ コルビージャック チキンバーガー 1,380円

※ 終日、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】



トリュフ コルビージャック チーズバーガー 単品 1,730円

溶岩石グリルで焼き上げた牛肉100%のビーフパティに、とろけるコルビージャックチーズと香り高い特製トリュフアイオリソースを合わせました。

トリュフの豊かな香りとチーズのコクが重なる、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



トリュフ コルビージャック アボカドバーガー 単品 2,030円

専用の室(ムロ)で追熟させた完熟アボカドの濃厚でクリーミーな味わいに、香り高い特製トリュフアイオリソースと、鮮やかなマーブル模様が特徴のコルビージャックチーズのコクが重なります。

ジューシーなビーフパティとともに楽しめる、食べ応え満点のバーガーです。



トリュフ コルビージャック チキンバーガー 単品 1,380円

パン粉とスパイスを使用した特製の衣で、サクッとジューシーに仕上げたフライドチキンに、香り高い特製トリュフアイオリソースと、まろやかなコクのコルビージャックチーズを合わせました。

チキンの香ばしさとトリュフの豊かな香りが広がります。

※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

ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」

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