

セットメニューやボトリングティーでプチ贅沢なお昼のひとときを

無添蔵 中目黒店 ランチメニュー新登場

—7月25日(金)から販売開始—

同店初となるキャンペーン「北海道」フェアもスタート

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、平日 17 時まで限定で楽しめるランチメニューを、7 月 25 日(金)より「無添蔵 中目黒店」で販売します。また、同日より、「【北海道産】炙り大切りきんき(一貫)」や「【北海道産】増毛ぼたんえび(一貫)」など、北海道産の豪華食材を豊富に取りそろえた、店舗オープン以来、初となるキャンペーン「北海道」フェアを、期間・数量限定で開催します。



「日常の中の“非日常”」をコンセプトに、内装は“大人の隠れ蔵(家)”をイメージしたしっとりとした空間で、高付加価値な商品をご提供しているプレミアム回転寿司「無添蔵 中目黒店」は、今年 5 月末にオープンして以来、連日多くのお客様にお越しいただいております。

この度、より手軽にプレミアムな無添蔵の商品を楽しんでいただけたらと、平日 17 時まで限定でランチメニューを販売します。お寿司がメインのセットが全 4 種あり、それぞれ様々な人気ネタを厳選。一皿で贅沢にお楽しみいただけます。生サーモンやハマチなど定番の人気ネタが揃う「**昼御膳 蔵**」(1,380 円)や、本マグロの上赤身、“大粒いくら軍艦”などが楽しめる「**昼御膳 彩**」(1,980 円)、本マグロの中トロやウニなどが並ぶ満足感のある「**昼御膳 雅**」(2,780 円)、本マグロの大トロや希少価値の高い「**極上ぼたんえび**」に加え、天ぷらもセットになった豪華な「**昼御膳 極**」(3,480 円)を取り揃え、いずれのセットにも、くら寿司こだわりの出汁が香る「特製茶碗蒸し」が付いています。また、「**昼御前 ローストビーフ重**」(1,580 円)は、「特製茶碗蒸し」と「あさりの味噌汁」が付き、単品の「**ローストビーフ重**」と同じ価格にてご提供。お得にお楽しみいただけます。

さらに、同日からは、当店でしか味わえない食材を集めた「北海道」フェアも開催します。流通量の少ない高級魚「【北海道産】炙り大切りきんき(一貫)」は、特に脂のりがいい産卵期前の春から夏に獲れた大型サイズのものを使用し、店内で炙ることで溶け出す脂の甘みも楽しめます。また、日本有数の漁獲量を誇る北海道増毛町で水揚げされた希少な大型のものを厳選した「【北海道産】増毛ぼたんえび(一貫)」は、店内で皮を剥くため、より新鮮な状態で、ぷりっとした食感と濃厚な甘みをご堪能いただけます。さらに、「【北海道産】はっかく」は、しっかりと身質の大型サイズを使用。素早く加工を行い、鮮度を保ちながら、塩締めと熟成加工を施すことで旨みを引き出しており、本州では焼いて食すことが一般的ですが、珍しい寿司ネタとしてご提供します。

また、ランチメニュー等、お昼での利用シーンに合わせ、無添蔵らしく、特別な製法で茶葉のポテンシャルを最大限に引き出し、ボトリンに詰めたリキッドタイプの高級茶「ボトリングティー」もラインナップ。

プレミアムなお昼のひと時を、是非「無添蔵 中目黒店」でお過ごしください。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR 本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura

■手軽にプチ贅沢！プレミアムなランチメニュー

※平日 17 時までのご注文対応となります

※記載している商品はお持ち帰り不可

※季節や水揚げ状況、入荷状況により販売が休止または商品内容を変更して販売する場合があります

昼御膳 蔵 1,380 円



●蔵 寿司セット(生サーモン・はまち・活穴子・カステラ玉子・真鯛・大切り 大ばちまぐろ・あおりいか・活大えび)

●特製茶碗蒸し

脂のり抜群のノルウェー産アトランティックサーモンを使用した“生サーモン”や、国際的基準を満たす日本初のオーガニック水産物である“オーガニックはまち”など、寿司 7 貫に“カステラ玉子”、“特製茶碗蒸し”がセットになっています。

昼御膳 彩 1,980 円



●彩 寿司セット(活穴子・とろ鉄火巻・大粒いくら軍艦・カステラ玉子・真鯛・本まぐろ上赤身・ほたて・活大えび)

●特製茶碗蒸し

“【地中海産】本まぐろ上赤身”や、大粒のもののみを厳選し、プチっとした食感が際立つ“大粒いくら軍艦”、とろけるトロの脂の旨みが楽しめる、有明海苔を使用した細巻き「とろ鉄火」など寿司 7 貫に“カステラ玉子”、“特製茶碗蒸し”がセットになっています。

昼御膳 雅 2,780 円



●雅 寿司セット(うに軍艦・大粒いくら軍艦・ほたて・活穴子・とろ鉄火巻・カステラ玉子・本まぐろ中とろ・真鯛・厳選赤えび・大切り 特選やりいか・真あじ・芽ねぎ)

●特製茶碗蒸し

●あさりの味噌汁

赤身の旨みと脂の甘みが絶妙なバランスの“【地中海産】本まぐろ中とろ”やウニなどの寿司 11 貫に“カステラ玉子”、“特製茶碗蒸し”のほか、毎朝、店舗で取る出汁を使った本格的な味わいの「あさりの味噌汁」がセットになった満足感あるメニューです。

昼御膳 極 3,480 円



●極 寿司セット(うに軍艦・大粒いくら軍艦・あおりいか・活穴子・とろ鉄火巻・カステラ玉子・真鯛・本まぐろ 大とろ・ほたて・極上 ぼたんえび(頭付き))

●天ぷら盛り合わせ(えび・ししとう・まいたけ・かぼちゃ・なす・ズッキーニ・おくら)

●特製茶碗蒸し

●あさりの味噌汁

口の中に入れた瞬間にとろける極上の旨みと甘みをご堪能いただける“【地中海産】本まぐろ大とろ”や、希少価値が高く、強い甘みが特徴の“極上 ぼたんえび”など寿司 9 貫と“カステラ玉子”に加え、注文が入ってから揚げたてでご提供する 7 種の天ぷら、「特製茶碗蒸し」、「あさりの味噌汁」が付いている豪華セットです。

昼御前 ローストビーフ重 1,580 円



●特製茶碗蒸し

●あさりの味噌汁

単品で販売している「ローストビーフ重」と同じ価格で、セットで「特製茶碗蒸し」と「あさりの味噌汁」が付いてくるお得なセットメニューです。

■「北海道」フェア 販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります

※記載している商品はお持ち帰り不可



【北海道産】炙り大切りきんき(一貫) 780 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】増毛ぼたんえび(一貫) 780 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】はっかく 480 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】特大子持ちしゃこ(一貫) 580 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】生うに(一貫) 730 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)
※数量限定

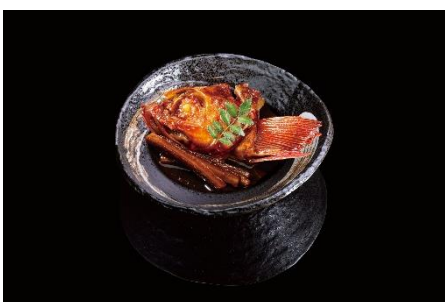


函館サーモン 480 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)

卵が多く、身がしっかりした希少な大型のものを厳選。この時期にしか味わえない濃厚な旨みをご堪能いただけます。

キタムラサキウニを使用。旬の時期に獲れた最高品質の生のウニで、甘みや旨みが強い。一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」を一切使用しておらず、苦みがないのが特徴です。

流通量の少ない希少なブランドで、大型サイズのトラウトサーモンを使用。しっかりとした脂のりと強い旨みをお楽しみいただけます。



【北海道産】きんきかぶと煮 620 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】八角あら汁 420 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)



【北海道産】贅沢メロンソフト 980 円
販売期間:7月25日(金)~8月3日(日)

高級魚のキンキの頭(かま付)を半分使用し、ごぼうと一緒に甘辛く炊きあげています。木の芽をトッピングしており、爽やかな香りが広がります。握りのネタだけでなく、丸ごと仕入れて活用しているので、リーズナブルにお召し上がりいただけます。

毎朝店舗で取る出汁を使った味噌汁に、1杯に対して1本分のハッカクのアラを使用。上品で深みのある旨みが楽しめます。握りのネタだけでなく、丸ごと仕入れて活用しているので、リーズナブルにお召し上がりいただけます。

北海道産赤肉メロンを使用しています。コクのあるソフトクリームにジューシーなメロンが相性抜群のスイーツです。

■豪華な食材と楽しむ、プレミアムなソフトドリンクも7月25日(金)より登場！

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります

※記載している商品はお持ち帰り不可



【静岡県産牧之原厳選茶葉使用】やぶきた(ほうじ茶) ボトル 1,800 円
※無くなり次第終了

静岡県牧之原産の茶葉を使用。甘みのある濃厚な味わいと優雅な香りで日本茶の王道品種。直火焙煎で芯からじっくり二度炒りした茶葉を、美味しさを凝縮するクリスタルブリュー製法で淹れた絶品ほうじ茶です。丁寧に焙った上質な芳ばしさに何層にも合わさった華やかな香りが特徴です。



【鹿児島県知覧産茶葉使用】おくゆたか(緑茶)ボトル 1,800 円
※無くなり次第終了

鹿児島が誇る銘茶「知覧茶」の中でも、特に選び抜かれた高級品種。蒸す前の青い柑橘を思わせる爽やかな香りに、煎茶らしい青葉の香りが特徴です。程よい渋みと穏やかな旨みが絶妙に調和し、和食との相性も抜群。料理の味を邪魔せず引き立てながら、一杯ごとに、香りと味わいの奥行きを感じられる、まさに“和の贅沢”を体現する日本茶です。

＜特別な製法で茶葉のポテンシャルを最大限に引き出し、ボトルに詰めたリキッドタイプの高級茶＞

120 種類以上ある品種の中から日本茶鑑定士が選んだ茶葉を使用。家庭ではできないそれぞれの茶葉に適した湯温、浸出時間、茶葉量を調整しながらオリジナル完全非公開な抽出方法で淹れたお茶をボトルング。香料などの添加物は一切使用せず、お茶の葉が持つ気候風土や自然由来の香味を再現し、本物のお茶の個性と魅力を存分に引き出したボトルングティーです。



青森 葉とらずりんご
(100%ストレートジュース) 380 円

甘くてジューシーな「葉とらずりんご」から作られた無化糖・無加水・無香料のストレート 100%ジュースです。



オーガニック コンコード使用(黒ぶどう使用)
グレープジュース 680 円

ワインメーカーが作ったこだわりのぶどうジュース。コンコード種のフルーティーな風味に、ワイン用品種のコク、深みが加わり、気品あるプレミアムなストレートジュースです。



オーガニック ナイアガラ使用(白ぶどう使用)
グレープジュース 680 円

ワインメーカーが作ったこだわりのぶどうジュース。ナイアガラ種、マスカット種のフルーティーな風味に、ワイン用品種が加わり、上品な香りと口当たりが楽しめるストレートジュースです。