

お花見に…、ロール寿司 12 種 36 貫とスイーツ 4 種 18 個を折り詰め まるで宝石箱！銀座発のランチボックス「春のお花畑弁当」初販売

淡いピンクの「桜鯛ロール」や、押し花をあしらったクッキーなど、色鮮やか

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、カラフルなロール寿司と桜をイメージしたスイーツをセットにした「お花畑弁当」を、春の行楽シーズンに向けて、東京・銀座のレストラン 2 店舗で初販売します。

セットは「ロール寿司 12 種 36 貫 + スイーツ 4 種 18 個」と「ロール寿司 9 種 18 貫 + スイーツ 4 種 18 個」の二つです。蓋を開いた瞬間に、その場がぱっと華やぐランチボックスです。

価格は税込 7,900 円と 5,800 円です。

販売はテイクアウト(3 日前までの予約制)のみで、創作和食店の「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)」(銀座 2)と「SHARI(シャリ)東銀座」(銀座 5)で行います。

販売期間は 2023 年 3 月 1 日(水)~4 月 30 日(日)です。



左)スイーツ 4 種 18 個とロール寿司 12 種 36 貫 右)スイーツ 4 種 18 個とロール寿司 9 種 18 貫

ロール寿司はいずれのセットにも、桜の花びらのような淡いピンク色の「桜香る桜鯛ロール」と、ブリを炙る「鰯炙りスパイシーロール」の新作 2 種が入ります。そのほか、店舗で人気の定番メニューを折り詰めにしします。一貫が直径約 3cm の一口サイズで、お子さまでも食べやすい大きさです。

スイーツも春満載です。桜の花びらなどのエディブルフラワーをデコレーションしたスノーボールクッキー 3 種(イチゴ・白ゴマ抹茶・ココナツ)と、桜あんを生地練こんだパウンドケーキ 1 種の、「花やぐ」計 4 種です。

和洋の食材を取り合わせたロール寿司と、上品な甘さのスイーツは、シャンパンやワインとの相性も抜群です。

色とりどりのロール寿司とスイーツの組み合わせは、まるで宝石箱のような美しさです。見た目の華やかさと多彩な味わいで、お花見をはじめ春の行楽気分を盛り上げます。

ロール寿司は「桜香る桜鯛」「ブリの炙り」の新作2種と、定番人気の10種を展開！

新作の一つは、ほのかな桜色が特徴の「桜香る桜鯛ロール」です。柴漬けで色付けした“ピンクのシャリ”を、春が旬の桜鯛で巻き、色と味わいで春を表現します。具には、カットした卵、トピコ、山芋、オクラを使い、食感も楽しめるようにしています。塩漬けした桜の葉も巻いているので、口に含むと桜の香りが鼻孔をくすぐります。

もう一つは、ブリを炙って巻いた、具沢山の「鰯炙りスパイシーロール」です。具材は、マダイ、マグロ、サーモン、ツナ、イカの5種の海鮮と、焼きネギ、山芋、たくあんを、ゴマ風味の自家製スパイシーソースに漬け込んで使用しています。たっぷりの海鮮を、アジアンテイストのソースでお楽しみいただく、創作寿司です。

定番メニューからは、生ハムを贅沢に使用した「イタリアンロール」や、「和牛ロール」「穴子ロール」「天麩羅ロール」などが入ります。

お弁当は、「ロール寿司12種36貫とスイーツ4種のセット」(3~4人向け/税込7,900円)および「ロール寿司9種18貫とスイーツ4種のセット」(1~2人用/同5,800円)のほか、ロール寿司単体のお弁当3種(ロール寿司12種36貫/税込5,300円、同9種18貫/同3,200円、同9種9貫/同1,900円)も揃えます。



タイとシャリのピンクのグラデーションが鮮やかな「桜香る桜鯛ロール」(左)
ブリの焼き目が見た目も香ばしい「鰯炙りスパイシーロール」(右)

春らんまんの4種のスイーツ！桜尽くしのパウンドケーキと、

押し花が彩るイチゴ・白ゴマ抹茶・ココナツのクッキー

スイーツは、「春らんまん」をイメージして今回のために製作した4種を用意します。

桜尽くしの「国産米粉の桜パウンドケーキ」は、桜あんを練りこんだ米粉の生地をしっとり焼き上げ、桜の花びらの塩漬けを使用した砂糖のペーストでコーティングしています。甘さは控えめで、生地からほんのりと香る桜の風味と、桜餅を食べたときのような程よい塩味がマッチします。

「フワフワクッキー(苺)」「同(白胡麻抹茶)」「同(ココナツ)」は、生地には、イチゴのパウダー、白ゴマと抹茶、ココナツをそれぞれ練りこみ、丸く焼き上げ、粉砂糖をまぶしています。箱詰め仕上げに、押し花にした桜の花やピオラといったエディブルフラワーをあしらひ、艶やかな見た目に仕上げます。



淡いピンクの見た目がキュートな「国産米粉の桜パウンドケーキ」（右上）は、国産米粉でしっとりふわふわ触れただけで溶けそうな「フラワリークッキー」（右下）は、サクほろ食感

お花見弁当で提供するロール寿司のメニュー名と詰め合わせ内容

	(貫数)	36	18	9
<新作1> 桜香る桜鯛ロール (タイ/トビコ/しば漬け/卵/山芋/オクラ/桜の葉(塩漬け)/ゴマ)		○	○	○
<新作2> 鰯炙りスパイシーロール (ブリ/マダイ/マグロ/ツナ/サーモン/イカ/山芋/たくあん)		○	○	○
<定番1> 和牛ロール (和牛/キュウリ/オクラ/山芋)		○	○	○
<定番2> 穴子ロール (アナゴ/カニカマ/アボカド/キュウリ/卵/クリームチーズ/トビコ)		○	○	○
<定番3> 稲荷ロール (稲荷/たくあん/キュウリ/卵/混ぜシャリ)		○	○	○
<定番4> オカカロール (オカカ/ツナ/サラダ/キュウリ)		○	○	○
<定番5> スパイダーロール (ソフトシェルクラブ/ネギ/卵/トビコ)		○	○	○
<定番6> 天麩羅ロール (エビ天ぷら/青さのり)		○	○	○
<定番7> チキンロール (鶏むね肉/クリームチーズ/キュウリ/ネギ/トビコ)		○	○	○
<定番8> イタリアンロール (生ハム/カニカマ/キュウリ/卵/クリームチーズ)		○	—	—
<定番9> サーモンロール (スモークサーモン/カニカマ/キュウリ/卵/クリームチーズ)		○	—	—
<定番10> 牛香味ロール (牛香味焼き/卵/いりゴマ)		○	—	—
<お菓子1> 国産米粉の桜パウンドケーキ		○	○	—
<お菓子2> フラワリークッキー(苺)		○	○	—
<お菓子3> フラワリークッキー(白胡麻抹茶)		○	○	—
<お菓子4> フラワリークッキー(ココナッツ)		○	○	—

販売概要

商品名	SHARI 特製春のお花見ロール寿司	
販売期間	2023年3月1日(水)～4月30日(日)	
販売店舗	SHARI 東銀座 (シャリヒガシギンザ)	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)
住所	中央区銀座 5-13-15 三井ガーデンホテル銀座五丁目 2F	中央区銀座 2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F
アクセス	東銀座駅 徒歩 1分他	銀座 1丁目駅 徒歩 1分他
連絡先	050-5357-5354	050-5212-7574
HP	http://shari-the-tokyo.jp/shari/	http://shari-the-tokyo.jp
定休日	月曜日	月曜日
	定休日は、予約、商品の引き渡しともにお休みとなります	
予約方法	受取日 3日前までに、お電話か店頭でご予約いただく必要がございます ※ロール寿司 36貫、18貫は単品購入も可能で、その場合は前日 15:00 までにご予約必要 2店舗 共通 お品物は店頭で引渡します(予約受付時間 / 電話 10:00～20:00・店頭 12:00～20:00) 食材の仕入れ状況によっては、当日もご予約が可能な場合がございます お弁当はお持ち帰りのみで、店内ではお召し上がりいただけません	
税込価格	<ul style="list-style-type: none"> ・ロール寿司 12種 36貫(3～4人分)+スイーツ 4種のセット 7,900円 ・ロール寿司 9種 18貫(1～2人分)+スイーツ 4種のセット 5,800円 ・ロール寿司 12種 36貫(3～4人分)単品 5,300円 ・ロール寿司 9種 18貫(1～2人分)単品 3,200円 ・ロール寿司 9種 9貫(1人分)単品 1,900円 ※スイーツ 4種のみのお購入は不可	
備考	店舗運営は(株)プロスダイニング((株)ノバレーゼ 100%出資の子会社)	



————— 本件に関するお問い合わせ先 —————

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp