

可愛いロール寿司名物、銀座で人気の創作和食店「SHARI」
「美しい和定食」を提供する姉妹店を 8/1 オープン！
話題の湾岸エリア(有明)に、手間ひまかけた日本食をカジュアルに楽しむ店
料理は、会席料理の名店、元料理長がプロデュース

レストラン・結婚式場運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、「美しい和定食」をメインに提供する、カジュアルな創作和食店「CRAFT(クラフト)」(東京都江東区有明 3)を、「国際展示場」駅徒歩わずか 30 秒の建物 2 階にオープンします。開業日は 2019 年 8 月 1 日(木)です。

お店は、東京・銀座で人気の創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョースシバー)」の姉妹店として、同店の看板メニューである、色とりどりで可愛いロール寿司を売りにします。料理は全て、会席料理(中村孝明)の元総料理長がプロデュースします。職人が手間ひまを惜しまない和食を用意します。

朝食は税込 600 円～、昼食は同 800 円～で、定食を提供します。夜は、一品ものを約 35 種揃えます。



「美しい和定食」を提供。見た目はもちろん、美味しい出汁、根菜の煮物、酢の物、魚の煮つけなど、“身体にも美しい定食”を提供

場所は乗降客数も多く、居住地としても注目を集める、話題の湾岸エリアです。またビッグサイト(国際展示場)は 2020 年、プレスセンターとして世界の情報発信拠点となります。海外の方がこれまで以上に増える想定で、栄養バランスのよい健康的な和定食というスタイルで、手軽に、カジュアルに日本食を楽しんでいただきます。

「宝石のような可愛さ」のロール寿司、見た目に身体に“美しい”和定食提供、夜はシメパフェも

「クラフト」は、りんかい線「国際展示場」駅徒歩 30 秒の好立地で、木目調の落ち着いた店内(46.36 坪、153.27 ㎡)に、34 卓 68 席を設けます。

店名の「クラフト」には、「手づくりで手間ひまかけた料理」の意味を込めています。料理は、なだ万で修業し、中村孝明のレストランで取締役総料理長として活躍した料理人で、当社執行役員の鈴木一生(すずきかずお)がプロデュースします。

銀座の「SHARI」の看板メニューでもあるロール寿司は、一口サイズ(直径 2.5cm)で食べやすく、色とりどりで宝石のような可愛さです。単品に加えて、本格和食とともに定食のセットでも提供します。

営業時間は午前 7 時からで、朝食(7:00-10:00)は 3 種類、昼食(11:30-15:00)は 12 種類の定食、夕食(17:30-23:00)は約 35 種類の一品料理と 5 種のスイーツ(シメパフェほか)を提供します。

朝は、10 種の野菜が具沢山の豚汁とロール寿司の定食を 600 円から提供します。昼は、小ぶりの麺類が付くロール寿司定食のほか、上品な脂ののったトロカジキをふっくらと柔らかく煮付けた逸品に小鉢と茶わん蒸し、サラダ、味噌汁、白米、漬物をセットにした一品定食 4 種(850 円～)と、海鮮丼などと小

鉢やサラダ、蕎麦をセットにした丼定食 2 種(900 円～)などを揃えます。

夜は、お酒(約 60 種)もゆっくり楽しめるように、おつまみからお刺身、焼き魚、肉料理、ご飯ものなど、手の込んだ一品料理をふるまいます。可愛い“シメパフェ”は 4 種(800 円～)揃えます。和食店ながら、食後もしっかりと満足いただけます。

定食メニューは季節ごとに内容をかえるなどして、いつ来ても、新しい料理に出会ってもらえるようにします。

店舗概要

店名	CRAFT JAPANESE CREATIVE CUISINE by BROTH DINING (クラフト ジャパニーズ クリエイティブ キュイジーヌ バイ ブロス ダイニング)		
開業日	2019 年 8 月 1 日(木)	住所	〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-2 2 階
交通	りんかい線「国際展示場」駅から徒歩 30 秒、ゆりかもめ「有明」駅から徒歩 3 分		
営業時間	BREAK FAST 7:00-10:00／LUNCH 11:30-15:00／DINNER17:30-23:00(L.O.22:30)		
床面積	46.36 坪(153.27 ㎡)	定休日	無休
連絡先	03-3599-5858(tel)	HP	http://craft-cuisine.jp ※7/26 公開予定
運営	(株)ブロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		



料理(価格は税込表記)

朝 (7:00-10:00)	ロール寿司 3 種 具たくさん豚汁(¥600)		
	ロール寿司 5 種 具たくさん豚汁 小鉢 サラダ(¥900)		
	※豚汁の 13 種の具(里芋 こんにゃく 蓮根 人参 大根 牛蒡 玉ねぎ ねぎ しめじ 豆腐 オクラ 白菜 豚肉)		
	有機野菜のサラダ フルーツヨーグルト(コーヒー or 紅茶付) (¥700)		
昼 (11:30-15:00)	一品定食(メイン、小鉢 茶碗蒸し サラダ メイン 食事 味噌汁 香の物)		
	カジキマグロカツレツ 辛子ソース(¥850)		トロカジキの煮つけ(¥1000)
	牛肉香味焼き(¥950)		豚肉カツレツ オクラソースがけ(¥900)
	丼ぶり(丼 小鉢 サラダ 味噌汁 香の物)		
	ふわふわ蟹玉丼 きのこたっぷり野菜餡がけ(¥900)		CRAFT 海鮮丼 温泉卵添え(¥1200)
	丼 麺類セット(小鉢 サラダ 香の物 ミニ丼 蕎麦 or 稲庭うどん)		
	CRAFT 海鮮丼(¥1000)	ふわふわ蟹玉丼(¥850)	鶏牛蒡飯(¥800)
	ロール定食(ロール寿司 小鉢 サラダ 他)		
	小鉢 茶碗蒸し サラダ ロール寿司 6 種 味噌汁 (¥1000)		
	小鉢 サラダ ロール寿司 6 種 ミニ蕎麦 or うどん (¥1000)		
	彩りランチ定食(デザート コーヒー or 紅茶付) (¥1400)		
夜 (17:30-23:00)	＜おつまみ＞枝豆塩茹で(¥400)、長芋と鮭の辛子ソース和え(¥580)、キャベツの塩昆布和え(¥400)、ピリ辛胡麻タレ肉味噌もやし(¥400)、長芋キムチ漬け(¥420)、クリームチーズの味噌漬けとフルーツマト(¥850)、おつまみ盛り合せ(¥1200)		
	＜海鮮料理＞お造り盛り合せ(¥1500、¥3000)、トロカジキと季節野菜の炊き合わせ(¥1200)、カジキ鮭カツレツ マスタードソース(¥750)、鮮魚のガーリックステーキ(¥1500)、炙り鯖(¥1200)、銀鱈味噌漬け(¥1500)、ほっけ焼き(¥1300)		
	＜肉料理、揚げ物＞柔らかチキン南蛮(¥900)、鶏唐揚げ(¥750)、ピリ辛 よだれ鶏(¥950)、生姜と豚バラのフリット(¥1000)、ハーブ香るソーセージ盛り合せ(¥1500)、すき焼きロール(¥1800)、豚ロースのカツレツ オクラソースがけ(¥1200)、キタアカリの一口コロッケ 明太ネーズ(¥700)、豚肉アボカド巻き(¥850)		
	＜サラダ＞豚冷しゃぶサラダ 胡麻ドレッシング(ハーフ¥700、レギュラー¥1300)、鮮魚と果実のサラダ 仕立て 柚子ドレッシング(ハーフ¥800、レギュラー¥1500)、温かいベーコンポテトサラダ 温泉卵添え(¥900)、旬の魚介サラダ仕立て(¥1200)、豆腐とカリカリジャコのサラダ(ハーフ¥650、レギュラー¥1200)		
	＜食事、〆の一品＞白御飯セット (香の物 味噌汁付) (¥500)、ロール寿司 3 種盛り(¥600)、ロール寿司 5 種盛り(¥950)、・蕎麦 温 or 冷(¥800)、稲庭うどん 温 or 冷(¥1000)		
	＜デザート＞CRAFT ブリュレ(抹茶 or ほうじ茶) (¥750)、CRAFT パフェ チョコレート(¥800)、CRAFT パフェ モヒート(¥850)、CRAFT パフェ マンゴー(¥900)、CRAFT パフェ ストロベリー(¥950)		

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