

桜エビや桜鯛など春の食材使った新作4種登場！
桜色も！カラフルな一口サイズのロール寿司12種36貫を折り詰め
まるで宝石箱！銀座発の可愛い手土産「お花見弁当」販売

結婚式場・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、桜エビを使った“桜色のロール寿司”など、春の食材を使用した新作を含む、ロール寿司12種36貫を詰め合わせた「お花見ロール寿司弁当」を、運営する銀座(2店)と有明(1店)の創作和食店3軒で、予約販売します。

価格は税込4500円(3~4人向け)で、販売期間は2020年2月18日(火)~4月30日(木)です。

カラフルで可愛い見た目のロール寿司の詰め合わせは、蓋を開いた瞬間に写真を撮りたくなる、宝石箱のような華やかさです。一貫が直径3cmの一口サイズで、女性でも食べやすい大きさです。

お弁当は、桜鯛や桜エビ、菜の花、蔕(ふき)、サヤインゲンなど春の食材を使い、今回のために考案した“春の新作ロール寿司”4種と、各店で人気の定番8種を折り詰めにして提供します。

新作の「桜海老ロール」は、桜カラーが鮮やかなロール寿司です。しば漬けを使って色を付けた酢飯で、菜の花やオクラ、長芋、玉子を巻き、仕上げに桜エビをたっぷりとのせた一品です。桜エビの甘味に、菜の花の春らしい苦みがアクセントになる美味しさです。

そのほか、トビコを混ぜ合わせた酢飯でオクラ、キュウリなどを巻き、さらにその上から桜鯛のお刺身と塩味の効いた桜の葉を巻いた「桜鯛ロール」や、エビとサヤインゲンの天ぷらを“柚子胡椒マヨネーズ”と合わせて巻き、表面に香り豊かな青さのりをまぶした「春野菜の天婦羅ロール」、「すき焼き風」に味付けした牛カルビ等を巻き、最後にゴマを振りかけて、ふき味噌をのせた「牛蒡味噌ロール」が、新作寿司としてラインナップします。



トリュフ、和牛、桜鯛、穴子など贅沢素材も！
 ふたを開けた瞬間、テンションが上がる色とりどりのお花見弁当！
 銀座の新ホテル「三井ガーデンホテル銀座五丁目」の
 メーンダイニング「SHARI」では初の販売

お店の定番メニューからは、トリュフオイルが香る贅沢な「和牛ロール寿司」に加え、「イタリアンロール」「鴨ロール」「サーモンロール」「スパイダー(ソフトシェル)ロール」など8種が入ります。

和洋の食材を取り合わせた多彩な味わいのロール寿司は、シャンパンやワインとの相性も抜群です。

お花見弁当は、12種36貫のほか、9種18貫の1~2人用(税込2400円)と、9種9貫お一人用(同1200円)もご用意します。お花見やパーティーの人数、会場に持ち込む食事の量に合わせて、種類をお選びいただけます。

販売店舗は、東京・銀座の「SHARI(シャリ)」と「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザトーキョー スシバー)」、東京・有明の「CRAFT(クラフト)」の創作和食店3店です。

販売概要

商品名	SHARI 特製春のお花見ロール寿司		販売期間	2020年2月18日(火)～4月30日(木)
販売店舗	SHARI (シャリ)	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)	CRAFT (クラフト)	
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 アルポーレ銀座ビル 8F	江東区有明 3-7-2 2階	
アクセス	東銀座駅 徒歩 1分他	銀座 1丁目駅 徒歩 1分他	国際展示場駅 徒歩 1分他	
連絡先	050-5357-5354	050-5212-7574	050-5357-5353	
HP	http://shari-the-tokyo.jp/shari/	http://shari-the-tokyo.jp	http://craft-cuisine.jp	
定休日	月曜日	月曜日	日曜日、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	受取日前日 15:00 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			
3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 12:00～22:30) 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 ※春のお花見ロール寿司 5種(新作 4種+料理長おすすめの日替わり 1種)各 2貫盛り合わせ (税込 2,500円)は、店内でもお召し上がりいただけます			
税込価格	12種 36貫(3～4人分)4500円、9種 18貫(1～2人分)2400円、9種 9貫(1人分)1200円			
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)			

<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> 春野菜の天婦羅ロール (海老/さやいんげん/あおさ海苔)		○	○	○
<新作 2> 牛蒡味噌ロール (牛香味/玉葱/葱/胡麻/蒟蒻)		○	×	×
<新作 3> 桜海老ロール (菜の花/玉子/オクラ/長芋/しば漬け/桜海老)		○	○	○
<新作 4> 桜鯛ロール (玉子/ガリ/とびこ/胡瓜/オクラ/桜の葉/鯛)		○	○	○
イタリアンロール (クリームチーズ/玉子/胡瓜/カニカマ/生ハム)		○	○	○
チキンロール (鶏肉/クリームチーズ/胡瓜/葱/トビコ)		○	○	○
穴子ロール (カニカマ/胡瓜/玉子/アボカド/穴子)		○	○	○
鮭トビコロール (鮭/トビコ/アボカド/錦糸卵)		○	×	×
スパイダーロール (ソフトシェル/葱/玉子/トビコ)		○	○	○
鴨ロール (オクラ/胡瓜/長芋/鴨)		○	○	○
サーモンロール (クリームチーズ/胡瓜/玉子/カニカマ/サーモン)		○	○	○
和牛ロール (長芋/オクラ/胡瓜/和牛/トリュフ)		○	×	×



左から新作の「桜海老ロール」「牛蒡味噌ロール」 / お一人様用の 9種 9貫のお弁当

——— 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 mail: t-matsui@novarese.co.jp