

**ホタルイカや桜鯛、山菜など、春の食材使った新作 5 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**  
**銀座発 宝石箱のような可愛いお弁当販売！お家でお花見を！**

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、春の食材を使った新作を含む、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、運営する東京・銀座のレストラン 2 店舗で予約販売します。

店舗は創作和食店の「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)」(銀座 5)です。販売はテイクアウトのみで、価格は税込 4900 円(3~4 人向け)です。販売期間は 2021 年 2 月 23 日(火)~4 月 30 日(金)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、桜の花や桜鯛、桜エビ、ホタルイカ、タケノコ、山菜など、春の食材を使った 5 種の新作ロール寿司と、定番人気の 7 種を折り詰めにして提供します。桜の花びらやエディブルフラワー(食用花)を散らすなどし、お家でお花見を楽しめる“春満開のロール寿司弁当”です。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。

新作ロール寿司の一つは「桜海老と春野菜のロール」です。桜エビを白醤油で甘辛く炊き上げ、佃煮にしてトッピングする一品です。中心には、ホタルイカの生姜煮と、タケノコ、山菜を巻きます。桜エビとホタルイカの旬の海鮮を、タケノコと山菜の食感や香りと共に楽しむ、春らしい味わいです。エディブルフラワー(食用花)もあしらひ、見た目の鮮やかさも、気分を盛り上げます。

「桜と海老の春ロール」は、桜の花びらをイメージした一品です。鮮やかなピンク色の大根の漬物で、エビとカニ風味のかまぼこ、卵焼き等を巻きます。見た目の“桜カラー”が、お弁当に、春らしさを添えます。

その他、桜鯛と、塩漬にした桜の葉で、タケノコ、山芋、柴漬けを巻き、イクラと錦糸卵を仕上げにトッピングした「いくらと錦糸玉子のロール」など、全 5 種類が新作ロール寿司としてラインアップします。



ホタルイカ、桜エビ、タケノコといった春が旬の食材や、桜鯛、イクラなど贅沢素材も！

蓋を開けた瞬間、テンションが上がる華やかな色どりで、“おうち花見”が盛り上がること間違いナシ！

※写真は、販売商品とは一部内容が異なります。



お店の定番メニューからは、「カリフォルニアロール」に加え、「サーモンロール」「イタリアンロール」などの7種類が入ります。

お花見弁当は、12種36貫のほか、9種18貫の1~2人用(税込2600円)と、9種9貫のお一人用(同1500円)もご用意します。

また、銀座の歌舞伎座すぐ近くの「SHARI」の店内では、今回の新作ロール寿司の中から4種と料理長おすすめの日替わりロール寿司2種を各1貫ずつ盛り合わせた「ロール寿司御膳」(同2200円)を提供します。店内でもお花見気分を味わっていただけます。



左上から時計回りに、新作の「茗荷の酢漬けを使ったロール」、「いくらと錦糸玉子のロール」、「桜と海老の春ロール」、「筍と山菜のロール」、「桜海老と春野菜のロール」

| ＜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＞ 茗荷の酢漬けを使ったロール<br>(山芋/オクラ/キュウリ/ミョウガ/混ぜシャリ(桜の葉、ごま、トビコ、ガリ))                    |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜新作 2＞ いくらと錦糸玉子のロール(真鯛/桜の葉/タケノコ/柴漬け/山芋/錦糸卵/<br>イクラ/桜の葉っぱパウダー/混ぜシャリ(ごま、ゆかり、トビコ、ガリ)) |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜新作 3＞ 桜海老と春野菜のロール<br>(桜エビ/タケノコ/山菜/ホタルイカ/エディブルフラワー)                                |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜新作 4＞ 桜と海老の春ロール(桜花/大根の漬物/エビ/カニかまぼこ/キュウリ)                                          |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜新作 5＞ 筍と山菜のロール(タケノコ/長芋/卵焼き/山菜/柴漬け)                                                |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜定番 1＞ スパイダーロール(ソフトシェル/ネギ/卵/トビコ)                                                   |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜定番 2＞ 天婦羅ロール(エビの天ぷら/青さのり/キュウリ)                                                    |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜定番 3＞ チキンロール(鶏肉/クリームチーズ/キュウリ/ネギ/トビコ)                                              |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜定番 4＞ カリフォルニアロール(アボカド/キュウリ/カニかまぼこ/卵)                                              |      | ○  | ○  | ○ |
| ＜定番 5＞ イタリアンロール(クリームチーズ/卵/キュウリ/カニかまぼこ)                                             |      | ○  |    |   |
| ＜定番 6＞ 牛香味焼きロール(牛香味焼き/玉ネギ/いりごま)                                                    |      | ○  |    |   |
| ＜定番 7＞ サーモンロール(サーモン/クリームチーズ/キュウリ/卵/カニかまぼこ)                                         |      | ○  |    |   |

### 販売概要

|                    |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 商品名                | SHARI 特製春のお花見ロール寿司                                                                                                                                                                                                |                                                                   |
| 販売期間               | 2021年2月23日(火)～4月30日(金)                                                                                                                                                                                            |                                                                   |
| 販売店舗               | SHARI<br>(シャリ)                                                                                                                                                                                                    | SHARI THE TOKYO SUSHI BAR<br>(シャリ ザ トーキョー スシバー)                   |
| 住所                 | 中央区銀座 5-13-15<br>三井ガーデンホテル銀座五丁目 2F                                                                                                                                                                                | 中央区銀座 2-4-18<br>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                 | <a href="http://shari-the-tokyo.jp/shari/">http://shari-the-tokyo.jp/shari/</a>                                                                                                                                   | <a href="http://shari-the-tokyo.jp">http://shari-the-tokyo.jp</a> |
| 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<br>2 店舗<br>共通 | 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<br>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)<br>※緊急事態宣言発令中の店頭でのご予約可能時間は 12:00～15:00 となります<br>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<br>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               | 12 種 36 貫(3～4 人分)4900 円、9 種 18 貫(1～2 人分)2600 円、9 種 9 貫(1 人分)1500 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)                                                                                                                                                                             |                                                                   |

### 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

## 本格派の握り鮓、美しいロール寿司、華やかなちらし、贅沢ないくら丼 ありそうでなかった、お寿司づくしの四段重 も販売中

「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)」の方では、職人が握る本格派の握り寿司と、宝石のようにカラフルなロール寿司、具たくさんで華やかなちらし寿司、一面に敷き詰めたいくら丼を四段重にした、お持ち帰り用の「豪華海鮮四段重弁当」も予約販売中です。

ありそうでなかったお寿司 4 通りの競演が贅沢で、蓋を開いて一段一段見るたびに、気分の上がる四段重ねです。長引く巣籠り生活に、心躍るひと時を届けます。

お弁当は 4~5 人用で税込 6500 円です。予約制で、テイクアウト専用の商品として販売します。

一段目(最上段)は、イクラの醤油漬けを、ご飯が全く見えないほど、たっぷりと敷き詰めた“いくら丼”です。ご飯にサケを混ぜ、贅沢な“親子丼”を楽しんでいただきます。一段目の蓋を開けた瞬間に飛び込む真っ赤な色彩が鮮やかで、次のお重が楽しみになる、イクラの食感のように心弾ける演出です。



二段目は 10 色の色彩華やかな「ちらし寿司」です。ブリ、イカ、サーモン、タイ、イクラ、トビコの全 6 種の海鮮と、玉子やキュウリ、ダイコン、ニンジンを具材に使用。シャリに細かく刻んだ大葉やガリ、たくあんなどを混ぜ込むことで、さっぱりと爽やかな、箸が進む味に仕上げています。

三段目は、まるで宝石のような可愛さの、カラフルなロール寿司 9 種 9 貫を詰め合わせます。マグロとたくあんをたたいて巻いた「トロタクロール」の新作や、「イタリアンロール」「サーモンロール」といった定番人気商品を食べ比べていただきます。当店名物のロール寿司は直径 3cm の一口サイズで、女性でも食べやすい大きさです。

四段目は、しっとり大人の雰囲気をもった握り寿司です。職人が握る本格派を 4 種 8 貫詰めます。ネタの一押しは、旬で脂がたっぷりのったブリです。さらにイカ、穴子、サーモンといった、お子様から大人までが好きなネタをお決まりで入れます。

「豪華海鮮四段重弁当」の詳細は、下記の報道資料でご覧いただけます。

<https://www.novarese.co.jp/news/wp/wp-content/uploads/2021/02/20210215.pdf>

————— 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