

銀座に「大人の海鮮居酒屋」登場
 「豪快な活け造り」「握り」「ロール寿司」をリーズナブルに提供
 雰囲気は銀座らしく「上品な隠れ家」

“カタカナスシ”がブームの兆し！カジュアルな寿司居酒屋 続々

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、活け造りや握り寿司などを提供する“大人の海鮮居酒屋”を、東京・銀座2丁目にオープンします。

“上品な隠れ家”という銀座らしい雰囲気のなか、カジュアルに、手頃な価格(想定客単価 6,000 円)で、イカや貝の活け造りと鮮魚の刺身、握り寿司、美しいロール寿司などを提供する新規軸の店です。

開業日は、2022年3月1日(火)です。

当社運営の創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリザトーキョー スシバー)」の店名などはそのままに、“銀座で海鮮料理をカジュアルに、普段使いできる価格”へとメニュー内容を刷新します。

新スタイルの店舗は、「活け造り」(税込 990 円～)をウリにします。店内のいけすを使い、イカや貝類(ホタテやホッキガイ、ミルガイ、日によってはアワビ)を、鮮度抜群で提供します。旬魚のお刺身盛り合わせも3種盛り(同 2,200 円)、5種盛り(同 3,980 円)を用意します。

「すし」もお店の顔です。職人が握る本格的な江戸前寿司と、元パティシエの料理長らが考案する美しいロール寿司の二枚看板を楽しめます。いまブームの兆しを見せている「カタカナスシ」(カジュアルな寿司居酒屋)の店としても使い勝手抜群です。

そのほか、焼き物や揚げ物の魚料理、天ぷらや角煮など和食の一品料理、イクラやカニの炊き込みご飯など、約 55 種のメニューを揃えるので、その日の気分に応じて多ジャンルの和食を楽しめます。

お酒は料理に合う日本酒を常時 5 種類ほど、季節に合わせてラインアップします。また、各種ワインを取りそろえるほか、ビールやハイボール、サワーなども用意します。

店内は隠れ家のような、銀座らしい落ち着いた空間です。

想定客単価は、飲み放題付きで一人 5,000～6,000 円の銀座らしくないリーズナブルな価格設定で、同僚や友人と気軽に楽しんでもらえるお店です。



(左)鮮度抜群！透明の身質が美しく、イカ本来の甘みを堪能できる、「名物 烏賊の活け造り」
 (右)元パティシエの料理長を中心にメニューを考案！見た目にも美しい宝石のようなロール寿司の数々

＜ご参考情報＞ 増える「カタカナスシ」の店

いま、カジュアルなスタイルの寿司居酒屋で店名がカタカナのお店が増えていると言われ、「カタカナスシ」として注目されています。当店の「シャリ ザ トーキョー スシバー」では、“銀座で気軽に”江戸前鮨と変わり種のロール寿司、活け造りや一品もの酒の肴(さかな)などを種類豊富に楽しめる新たなスタイルを提案します。

新鮮な魚介類をお手頃価格で！イカやホタテの活け造りなどがラインアップ

「活け造り」メニューの中でもオススメは、1杯まるごとを提供するヤリイカ(税込 5,400 円)です。透明の身質が美しく、食べるとイカ本来の甘味と弾力のある食感が口中に広がります。添えた卵黄を醤油に溶くと、双方がねっとりと絡み合い、甘さがあまった、濃厚な味わいを楽しめます。



そのほか活け造りは、ホタテやホッキガイ、ミルガイ(写真右)などを揃えます。全て注文を受けてから、店内のいけすから取り出して捌き、鮮度抜群の状態でご提供します。魚介類本来の甘みや旨味をご堪能いただけます。

このほかにも、鮮度の高い魚介類を市場から仕入れ、旬の魚を提供する「本日の刺身の盛り合わせ」(同 2,200～3,980 円)など新鮮な魚介類をお楽しみいただけます。

新作「ロール寿司」は和牛やフォアグラ使用の“贅沢ロール”、宝石のような美しさ

開業時からの看板メニューで人気の「ロール寿司」は、元パティシエの料理長を中心に考案しています。見た目の美しさはもちろん、味の繊細なバランスにもこだわります。

新作は、贅沢な素材を使用したものや、お酒にも合う味付けに仕上げたものなど全 3 種です。

「和牛フォアグラロール」(一貫税込 380 円)は、はやりの肉寿司をロール寿司スタイルにしてご提供します。フォアグラを酢飯で包んだ上に、甘辛いタレで味付けした和牛を巻いた、贅沢な一品です。「トロ雲丹ロール」(同 380 円)は、マグロの中落ちと、濃厚でコク深い味わいのウニをたっぷり使用。そのままではもちろん、お酒のおつまみとしてお召し上がりいただくのもオススメです。「サーモンいくらロール」(同 380 円)は、酢飯とカニカマ、アボカドなどをサーモンで巻き、上にイクラをたっぷり乗せます。サーモンの鮮やかなオレンジと、イクラの赤のコントラストが見た目にも華やかな一品です。



人気のロール寿司に新作 3 種が登場！左から「和牛フォアグラロール」、「トロ雲丹ロール」、「サーモンいくらロール」一貫が直径約 3cm の一口サイズで、女性でも食べやすい大きさ

このほか、リニューアル以前から人気の「カリフォルニアロール」(同 280 円)や「鰻チーズロール」(同 380 円)、「天麩羅ロール」(同 280 円)などの定番 5 種もラインアップします。

本格的な江戸前の握り寿司を、「カタカナスシ」のカジュアルさとお手頃価格で！

ロール寿司のほか、当店の寿司職人が握る本格的な「握り寿司」をリーズナブルな価格で提供します。

ネタは、お店オススメの旬の魚介類を使用します。メとしてちょうどよい 6 貫(税込 1,600 円)と、シェアしやすい 12 貫(同 3,000 円)の 2 種類を用意します。

「カタカナスシ」としても使い勝手抜群です。



ランチも充実！本格和食や海鮮丼が 880 円～とリーズナブル

ランチタイム(11:30～15:00)は、定食 5 種と丼もの 2 種を新たに提供します。

定食は、和食店ならではの本格的な料理を提供します。価格帯は税込 880 円～です。メニューは、大ぶりで食べ応え抜群のサバをじっくりと焼き上げた「サバの塩焼き定食」(同 900 円)や、厚切りの豚バラ肉を自家製ダレでトロトロになるまでじっくりと煮込んだ「角煮定食」(同 980 円)などを揃えます。定食はプラス税込 500 円で、セットのご飯をロール寿司に変更できます。

丼ものは、自家製ダレに漬け込んだ一口大の海鮮と、キュウリや長芋などを彩りよくトッピングした、約 6 種類の具材豊富な「漬けバラちらし丼」(同 1,500 円)と、タイやマグロ、サーモンなどをふんだんに盛りつけた「海鮮丼」(同 1,600 円)を用意します。



(左) 食べ応え抜群！「サバの塩焼き定食」、(右) 彩り鮮やかな「漬けバラちらし丼」

ドリンクにもこだわり！海鮮に合う日本酒やハイボールなど約 110 種をラインアップ

ドリンクは約 110 種を揃えます。オススメは日本酒で、活け造りやロール寿司など、魚介類を使用したメニューに合うものを中心に揃えます。季節によってラインアップが異なるほか、限定販売品のようなレアなお酒も扱います。また日本酒初心者の方や女性の方でも飲みやすい、香りや甘さのあるタイプも用意します。

日本酒の他にも、定番人気のハイボールやレモンサワー、焼酎などを揃えます。お酒は、気軽にいろいろな種類をお召し上がりいただけるように手頃な価格(税込 400 円～)でご提供します。

店舗概要

店名	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)		
開業日	2022年3月1日(火) リニューアル(メニュー刷新)		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F		
交通	「銀座1丁目駅」5番出口徒歩1分 「有楽町駅」京橋口と「銀座駅」A13出口徒歩5分		
営業時間	ランチ 11:30-15:00(L.O14:30) / デイナー 17:30-21:00(L.O20:30)		
問合せ	050-5212-7574	定休日	月曜日、年末年始
HP	https://shari-the-tokyo.jp/sushi-bar/		
運営	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		
備考	※5名様以上のグループでご来店時に、全員の陰性結果が確認できない場合は席間隔をあけてご案内させていただきます。酒類の提供は20:00までです。		

料理(価格は税込表記)

ランチ(11:30-15:00)	
定食	アジフライ定食(¥880)、サバの塩焼き定食(¥900)、ジンジャー竜田定食(¥900)、牛香味焼き定食(¥950)、豚角煮定食(¥980)、漬けバラちらし丼(¥1,500)、海鮮丼(¥1,600)
御膳	SHARI 御膳(¥1,800)、松花堂御膳(¥2,500)、花籠膳(¥3,500)、SHARI ミニ懐石(¥5,000)※要予約
ディナー(17:30-21:00)	
名物おすすめ海鮮	
<海鮮(活け)>	帆立 活け造り(¥990)、北寄貝 活け造り(¥1,100)、ミル貝 活け造り(¥1,300)、名物 烏賊の活け造り(¥5,400)、鮑活け造り(時価) ※活け造りはその日の仕入れ状況により値段が変動する可能性があります。
<海鮮(一品・焼き・揚げ)>	特製アジフライ(¥950)、鯖塩焼き(¥880)、帆立バター醤油焼き(¥880)、烏賊一夜干しの天麩羅(¥1,000)、銀鱈西京焼き(¥1,300)、鮪のガーリックステーキ(¥1,300)
<海鮮(刺身)>	本日の刺身 3種盛り合わせ(¥2,200)、本日の刺身 5種盛り合わせ(¥3,980)
<握り>	おまかせ握り寿司 6貫(6種各1貫、¥1,600)、おまかせ握り寿司 12貫(6種各2貫、¥3,000)
名物	
<ロール>	イタリアンロール(¥280)、カリフォルニアロール(¥280)、チキンロール(¥280)、天麩羅ロール(¥280)、鰻チーズロール(¥380)、サーモンいくらロール(¥380)、トロ雲丹ロール(¥380)、和牛フォアグラロール(¥380)、贅沢海鮮のおつまみロール(¥960)、おまかせロール寿司 3種盛り合わせ(3種各2貫、¥1,700)、おまかせロール寿司 5種盛り合わせ(5種各2貫、¥2,980)
<釜炊き>	季節の釜炊き御飯(¥3,300)、贅沢 蟹づくしの釜炊き御飯(¥3,600)、鮭とたっぷりいからの釜炊き御飯(¥4,400)

前菜
たっぷりチーズのさつま揚げ(¥650)、砂肝のコンフィ(¥700)、いぶりがっこクリームチーズ(¥770)、自家製マスカルポーネ豆腐(¥800)、蟹味噌甲羅焼き(¥880)、シーフードポテトサラダ・柚子胡椒の刺激(¥950)、炙り トロシメ鯖(¥990)、西京味噌に漬けたクリームチーズと生ハムアボカドのカプレーゼ(¥990)、シャリ特製海鮮マリネ(¥1,200)、料理長おまかせ本日のおつまみ盛り合わせ(¥1,650)※2人様分より注文可
野菜・サラダ
温泉卵のシーザーサラダ(¥900)、ジャコと豆腐のサラダ(¥990)、海の幸 シーフードサラダ(¥1,300)、海老とアボカドのサラダ(¥1,100)、ローストビーフサラダ(¥1,400)
温菜
揚げだし豆腐(¥660)、出汁巻き玉子(¥680)、カジキマグロのカツレツ(¥770)、くらふと直伝!日向鶏のから揚げ(¥880)、北海道チーズコロッケ(¥980)、煮汁のしみた豚角煮 温泉卵添え(¥1,300)、天麩羅盛り合わせ(¥1,600)、海老・帆立・鯛 海鮮三点盛り 味噌グラタンソース(¥1,700)
メインディッシュ
宮崎県銘柄鶏 日向鶏もも肉のステーキ(¥1,400)、三元豚味噌漬け(¥1,800)、豪快 鉄板サーロインステーキ(¥2,300)
べの一品
あおさのお味噌汁(¥390)、TKG トリュフ香る卵かけご飯～雲丹、いくら、和牛焼き～(¥1,980)
デザート
ち～ずぶりん(¥600)、SHARI 特製 ほうじ茶ていらみず(¥720)



店内は“隠れ家”のような、銀座らしい落ち着いた空間

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2020年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		

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