

桜の花びらや新緑をイメージした新作 4 種登場
カラフルで美しい、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！銀座発の新作お花見弁当販売

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、満開の桜を表現したピンク色の新作ロール寿司を含む、12種36貫を詰め合わせた「お花見ロール寿司弁当」を、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(前日までの予約制)のみで、価格は税込4,900円(3~4人向け)です。販売期間は2022年3月1日(火)~4月30日(土)です。

お弁当は、春らしい色鮮やかな4種の新作と、定番人気の8種の計12種36貫を折り詰めにして提供します。一貫が直径約3cmの一口サイズで、お子さまや女性でも食べやすいサイズです。

桜の花びらのような淡いピンク色や、新緑を思わせる鮮やかなグリーンなど、カラフルなロール寿司は、蓋を開いた瞬間に写真を撮りたくなる、宝石箱のような美しさです。華やかで、お花見をリッチに楽しめる“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。



新作ロール寿司は、“桜の花びら”や“新緑”をイメージした全4種！

新作の一つは、表面に桜でんぶをまぶして、桜の花びらのような色合いに仕上げた「桜ちらしロール」です。具材には、甘辛く味付けしたシイタケの甘露煮や、カニ風味かまぼこ(カニカマ)、卵焼きのほか、キュウリとタクアンも巻いて食感にアクセントを加えます。

「鶏そぼろロール」は、隠し味にカレー粉を使用した鶏そぼろと、アボカド、クリームチーズを巻きます。アボカドとクリームチーズのまろやかな味わいにカレー風味のアクセントが効いた斬新な一品です。表面には小ネギをトッピングし、新緑を思わせる美しい見た目に仕上げます。

その他、野沢菜や紅芯大根(こうしんだいこん)などを使用したヘルシーな「紅芯大根ロール」や、肉そぼろに入れた隠し味のゴマ油の風味と、タケノコの西京味噌漬けを炙った香ばしさがたまらない「肉そぼろロール」が新作として登場します。



桜の花びらイメージした「桜ちらしロール」(左)と、新緑のように美しい「鶏そぼろロール」(右)



「肉そぼろロール」(左)と「紅芯大根ロール」(右)

和牛を使用した“贅沢ロール”やサーモンロールなど、定番メニュー8種もラインアップ

新作4種に加え、定番メニューからは、「イタリアンロール」や「サーモンロール」「和牛ロール」などの8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2,600円)と、9種9貫のお一人用(同1,500円)もご用意します。

銀座二丁目の「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR」では、新作ロール寿司の「桜ちらしロール」と「紅芯大根ロール」のほか、定番人気の6種のロール寿司を盛り合わせた「SHARI 御膳」(同1,800円)をランチメニュー限定で提供します。また銀座の歌舞伎座すぐ近くの店舗「SHARI」の方では、今回の新作ロール寿司の中から3種と料理長おすすめのロール寿司3種を各1貫ずつ盛り合わせた「ロール寿司御膳」(同2,090円)をご用意します。店内でもお花見気分を味わっていただけます。

“自分で包むイチゴ大福”など全6品！イチゴづくしのスイーツフェアも開催中

「SHARI(シャリ)」では、3月31日(木)まで、新作のイチゴスイーツ全6品を提供するスイーツフェアを開催中です。

スイーツは日本最大の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー東京」(2019)で受賞経歴を持つパティシエが手掛ける本



格派です。メニューは、“自分で包む”イチゴ大福や、栴(ます)に盛り付けるイチゴと宇治抹茶のモンブランなど、若きパティシエの完成が光る全6品です。

スイーツは単品(税込550~770円)のほか、コーヒーもしくは紅茶3種のいずれかを選べるドリンクセット(同700~890円)も行います。

「ロール寿司御膳」をお楽しみいただいた後に、ゆったりと午後のひと時をお過ごしいただく“アフタヌーンティー”としての利用もオススメです。

【フェア詳細 報道資料】

<https://www.novarese.co.jp/wpcms/wp-content/uploads/2022/01/20220201.pdf>

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> 桜ちらしロール(桜でんぶ/カニカマ/シイタケ/卵/タクアン/キュウリ)		○	○	○
<新作2> 肉そぼろロール(肉味噌そぼろ/卵/タケノコの西京味噌漬/タクアン/ネギ)		○	○	○
<新作3> 紅芯大根ロール(紅芯大根の酢漬/野沢菜/卵)		○	○	○
<新作4> 鶏そぼろロール(鶏そぼろ/ネギ/アボカド/クリームチーズ)		○		
<定番1> チキンロール(トビコ/鶏むね肉/クリームチーズ/キュウリ/ネギ)		○	○	○
<定番2> 和牛ロール(和牛/キュウリ/オクラ/山芋)		○	○	○
<定番3> 天麩羅ロール(エビ天ぷら/青さのり)		○	○	○
<定番4> スパイダーロール(トビコ/ソフトシェルクラブ/ネギ/卵)		○	○	○
<定番5> 真鯛ロール(タイ/オクラ/山芋/大葉/しば漬)		○	○	○
<定番6> 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7> 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)		○		

販売概要

商品名	SHARI 特製春のお花見ロール寿司	
販売期間	2022年3月1日(火)~4月30日(土)	
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)
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
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 2店舗 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 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	12種36貫(3~4人分)4,900円、9種18貫(1~2人分)2,600円、9種9貫(1人分)1,500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