

「筍と桜鯛」や「エビ」の新作などロール寿司 12 種 36 貫と

イチゴとサクラの新作マドレーヌ 2 種 12 個をセット

宝石箱のような美しさ！銀座の「お花見弁当」期間限定販売

ロール寿司のみの折り詰めも展開、一口サイズ、シャンパンにも合う美味さ

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、カラフルなロール寿司 12 種と、桜やイチゴのマドレーヌ 2 種をセットにしたお花見弁当を、東京・銀座のレストラン 2 店舗で販売します。販売期間は 2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 30 日(火)までで、春の行楽シーズンに合わせます。

セットの種類は「ロール寿司 12 種 36 貫＋スイーツ 2 種 12 個」(税込 6696 円)と「ロール寿司 9 種 18 貫＋マドレーヌ 2 種 12 個」(同 4536 円)の二つです。色とりどりのロール寿司とピンクのマドレーヌは、蓋を開いた瞬間にその場がぱっと華やぐ、まるで宝石箱のような美しさです。

ロール寿司のみの単品セット 2 種(同 5400 円／12 種 36 貫、同 3240 円／9 種 18 貫)とマドレーヌのみの単品セット 1 種(同 1296 円／2 種各 6 個)も販売します。

販売および受け渡し場所は、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)東銀座」(銀座 5)の 2 店舗で、テイクアウトのみ行います。

販売は予約制で、各店の店頭もしくは電話で受け付けます。

和洋の食材を取り合わせたロール寿司と、上品な甘さのスイーツは、シャンパンやワインとの相性も抜群です。見た目の華やかさと多彩な味わいで、お花見をはじめ春の行楽気分を盛り上げます。



左)新作 2 種を含む
ロール寿司 12 種 36 貫
右)新作マドレーヌ 2 種 12 個

ロール寿司は「筍と桜鯛」「エビ」の春らしい新作 2 種と、定番人気の 10 種を展開！

新作ロール寿司は 2 種類で、旬の桜鯛(さくらだい)や筍(たけのこ)を使った「タケノコロール」と、ほんのり赤い春らしい色合いの「エビロール」の二つを、今回のために考案しています。

いずれのセットにも新作 2 種が入り、そのほかは店舗で人気の定番メニューを折り詰めにします。

いずれも一貫が直径約 3cm の一口サイズで、お子さまでも食べやすい大きさです。

新作の一つ「タケノコロール」(写真上)は、桜鯛と梅干し、大葉と一緒に包丁でたたき、酢飯と海苔、かつお出汁で煮たタケノコを薄く切り外側に巻く、旬のロール寿司です。桜鯛のコリコリとした食感とタケノコの旨み、大葉と海苔の香り、梅干しの酸味が口の中で渾然一体となる一品で、春の訪れを感じていただける味わいです。

もう一つの「エビロール」(写真下)は、甘口の卵焼きとカニかまぼこ、キュウリを酢飯と海苔、バジル、エビで巻き上げたロール寿司です。バジルの香りと海老本来の甘い旨みがマッチする一品です。酢飯にはトビコをまぶしており、良い食感を生みます。

定番メニューからは、生ハムを贅沢に使用した「イタリアンロール」や、「和牛ロール」「穴子ロール」「天麩羅ロール」「サーモンロール」などが入ります。



新作マドレーヌ、塩味がアクセントの「桜」と甘酸っぱい「イチゴ」の 2 種

スイーツは新作のマドレーヌを用意します。「桜」と「イチゴ」を使った春満載の 2 種で、いずれも国産の米粉を使いふわっと軽く焼き上げています。

「桜のマドレーヌ」は、ほんのり香る桜の風味に塩味を加えアクセントにしています。「苺のマドレーヌ」は、イチゴのパウダーを加えており甘酸っぱさが特徴です。異なる 2 つの味を楽しんでいただきます。

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
<新作1> タケノコロール (タケノコ/真鯛/卵/ウメ/大葉/おかか/ゴマ)		○	○
<新作2> エビロール (エビ/卵/ネギ/チリソース/カニかまぼこ/キュウリ/バジル)		○	○
<定番1> 牛香味ロール (牛香味焼き/卵/いりゴマ)		○	—
<定番2> 真鯛ロール (真鯛/しば漬け/卵/山芋/キュウリ)		○	○
<定番3> 稲荷ロール (稲荷/たくあん/キュウリ/卵/混ぜシャリ)		○	○
<定番4> 和牛ロール (和牛/キュウリ/オクラ/山芋)		○	○
<定番5> 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6> スパイダーロール (ソフトシェルクラブ/ネギ/卵/トビコ)		○	○
<定番7> 天麩羅ロール (エビ天ふら/青さのり)		○	○
<定番8> チキンロール (鶏むね肉/クリームチーズ/キュウリ/ネギ/トビコ)		○	○
<定番9> 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)		○	—
<定番10> 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)		○	—
<お菓子新作> 国産米粉のマドレーヌ ～桜・いちご～ (桜とイチゴ各 6 個)		○	○

販売概要

商品名	SHARI 特製春のお花見ロール寿司	
販売期間	2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 30 日(火)	
販売店舗	SHARI 東銀座 (シャリヒガシギンザ)	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	050-3145-9195	050-3138-4665
HP	http://shari-the-tokyo.jp/shari/	http://shari-the-tokyo.jp/sushi-bar/
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	<ロール寿司とお菓子のセット>	
	受取日 3 日前までに、電話か店頭でご予約	受取日 3 日前までに、電話か店頭でご予約
	<ロール寿司単品>	
	受取前日 15:00 までに、電話か店頭でご予約	受取前日 15:00 までに、店頭でご予約
		受取日 2 日前までに、電話でご予約
	<マドレーヌ単品>	
	店頭販売分を数箱用意	受取日 3 日前までに、電話か店頭でご予約
予約電話	電話 10:00～21:00、店頭 11:30～21:00	電話 16:00～21:00、店頭 17:00～21:00
店頭受渡時間	12:00～20:00	12:00～20:00
共通	食材の仕入れ状況によっては、ロール寿司単品に限り当日もご予約が可能な場合がございます お弁当はテイクアウトのみで、店内ではお召し上がりいただけません	
税込価格	・ロール寿司 12 種 36 貫(3～4 人分)+スイーツ 2 種のセット 6696 円 ・ロール寿司 9 種 18 貫(1～2 人分)+スイーツ 2 種のセット 4536 円 ・ロール寿司単品(12 種 36 貫、3～4 人分)5400 円 ・ロール寿司単品(9 種 18 貫、1～2 人分)3240 円 ・マドレーヌ単品(2 種各 6 個計 12 個)1296 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

各画像と報道資料のデータは以下 URL にアップロードしています

<https://bit.ly/3UVdosi>