

# とろっとした濃厚な甘みの「北海道産ボタン海老のせ」が目玉！

## 『かっぱの春ネタ満開フェア』開始

### ～フォアグラや貝三種盛りなど贅沢メニューを全 15 品ご用意～ 2018年4月10日(火)～なくなり次第終了

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太)は、2018年4月10日(火)より、北海道産のボタン海老や、貝の三種盛りなどを取り入れた『かっぱの春ネタ満開フェア』を開催いたします。

『かっぱの春ネタ満開フェア』の目玉は、「北海道産ボタン海老のせ」です。つややかな身はとろっとした食感と濃厚な甘みが特長的です。新鮮なボタン海老を贅沢にのっけ盛りにすることで、食べ応え十分な一品に仕上げました。

さらに「豪華!貝ざんまい」は、香り豊かな赤貝とこりこり食感のあわび、ほんのり甘く煮たはまぐりを三貫セットでご提供いたします。それぞれが持つおいしさの食べ比べをお楽しみください。

その他、白身魚のトロといわれる「あぶらぼうず」や、注文をいただいてから香ばしく炙る「九州産 いとよりのバター風味直火炙り」、高級食材として知られるフォアグラをトッピングした「贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し」など計15品の贅沢メニューを取り揃えました。

春にぴったりの、華やかで贅沢なフェアメニューを、ぜひお見逃しなくご堪能ください。

### 【フェア詳細】

- ・名 称：かっぱの春ネタ満開フェア
- ・開催期間：2018年4月10日(火)～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/season13
- ・対象商品

### ●「北海道産 ボタン海老のせ」一貫180円(＋税)

とろっとした食感と濃厚な甘みが特長の北海道産ボタン海老を、のっけ盛りにいたしました。

●「豪華！貝ざんまい」 三貫 280円（＋税）

赤貝・あわび・はまぐりを三貫セットにいたしました。それぞれ異なるおいしさを食べ比べてお楽しみください。

●「あぶらぼうず（白身魚のトロ）」 二貫 180円（＋税）

醤油を弾かんばかりの脂のりで、口に入れた瞬間とろける身はまさに白身魚のトロ。脂の旨みを存分に味わってください。

●「九州産 いとよりのバター風味直火炙り」 一貫 100円（＋税）

淡白な白身のおいしさを味わえるいとより鯛を、ご注文いただいてからバター風味で香ばしく炙る一品です。

●「贅沢フォアグラのせ茶碗蒸し」 280円（＋税）

高級食材として知られるフォアグラを、かっぱ寿司自慢の茶碗蒸しにトッピング。オリジナルソースが決め手です。

<その他メニュー>

●「西京みそ風 赤魚の直火炙り」 二貫 100円（＋税）

●「兵庫県産 釜揚げホタル烏賊」 二貫 100円（＋税）

●「天然 生しらす包み」 一貫 100円（＋税）

●「秋田名物 あかもく（ぎばさ）」 二貫 100円（＋税）

●「びんちょうはらも（腹身）」 一貫 100円（＋税）

●「かっぱの油そば～海老醬（えびじゃん）～」 300円（＋税）

●「フライドポテトwithバジルマヨ」 200円（＋税）

●「甘えびと5品目野菜のシーザーサラダ」 200円（＋税）

●「抹茶ティラミス」 180円（＋税）」

●「プチいちごクリームわらび餅」 100円（＋税）

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160（受付：土日祝を除く 9時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>