

ピントロがお得な価格で楽しめる！
ゴールデンウィークはくら寿司で“とろ”ける商品を味わおう

「極上とろ」フェア

野菜×かき氷!?の新感覚かき氷「夢のベジふわ雪」も新登場
-5月1日(金)より期間・数量限定で販売-

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、人気の「ピントロ」を期間限定で115円※1にてご提供するほか、「熟成大とろ(一貫)」、「トリュフ生サーモン(一貫)」などが登場する「極上とろ」フェアを期間・数量限定で開催いたします。また、野菜と果物を組み合わせたオリジナルソースでお召し上がりいただくかき氷「夢のベジふわ雪」も販売します。



本フェアでは、脂の上品な旨みが特長の人気定番商品「ピントロ」を、通常140円※2のところ、期間限定の特別価格115円※1にてご提供します。延縄漁法で一匹ずつ丁寧に釣り上げたビンチョウマグロを使用し、脂乗りの良い個体の中から、皮目に近い部位を厳選。口の中でとろけるような脂の甘みをお楽しみいただけます。また、マグロからわずか約5%しか取れない最高級部位を使用した「熟成大とろ(一貫)」は、独自の熟成技術により、旨みと甘みを最大限に引き出し、食べた瞬間にとろける贅沢な味わいです。さらに、「トリュフ生サーモン(一貫)」は、一度も冷凍せずに空輸で仕入れた柔らかくトロとした食感が魅力のアトランティックサーモンを使用。トリュフソースとの相性を考え、生サーモンを特製ダレに漬け込み、アボカドと組み合わせることで、サーモンの脂の旨み、トリュフの香り、アボカドのkokoroが調和した一品に仕上げました。

加えて、「国産天然 黒鯛」は、赤色の真鯛がいるため利用価値が見出されておらず、市場に出回るものの少ない“低利用魚”ですが、適切な処理を施せば、強い旨みを楽しめる魚です。品温管理を徹底した自社セントラルキッチンで熟成加工を施し、店内で皮引きとスライスを行うことで、鮮度抜群のクロダイ本来の強い旨みを堪能いただけます。

また、同日から、糖類不使用の自然な甘みが楽しめ、野菜も摂れるヘルシーな「夢のベジふわ雪」が新登場。コース料理の口直しとして出てくるグラニテのように、さっぱりと野菜や果物の甘みを味わえます。「夢のベジふわ雪 いちご&トマト」は、トマトピューレ、いちごジュースを、「夢のベジふわ雪 オレンジ&キャロット」は、にんじんペースト、オレンジジュース、マンゴーピューレ、レモンジュースを、「夢のベジふわ雪 グリーンスムージー」は、バナナピューレ、ほうれん草ペースト、りんごジュース、ヨーグルト、レモンジュースをそれぞれ使用。3種とも相性の良い野菜と果物を組み合わせしており、素材本来の優しい甘さが特徴です。口の中をさっぱりさせて味覚をリセットする箸休めや、カロリーが気になるけど甘いものが食べたいときの食後のデザートなどにオススメです。

他にも、こどもの日にぴったりなメニューもご用意しておりますので、ゴールデンウィークは、ぜひくら寿司へお越しください。

※1 特別価格は5月10日(日)までの販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。 ※2 一部店舗では価格が異なります。

■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



ピンクロ 115 円

販売期間:5月1日(金)~5月10日(日)



熟成大とろ(一貫) 380 円

販売期間:5月1日(金)~5月10日(日)



トリュフ生サーモン(一貫) 200 円

販売期間:5月1日(金)~5月10日(日)

※お持ち帰り不可



国産天然 黒鯛 180 円

販売期間:5月1日(金)~5月24日(日)



【鹿児島県産】レモンひらまさ 300 円

販売期間:5月1日(金)~5月24日(日)



えび天マウンテン 300 円

販売期間:5月1日(金)~5月10日(日)

※お持ち帰り不可

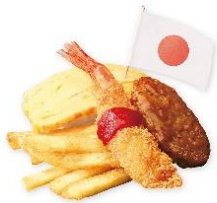
黒潮が流れ込む大隅半島南部の好漁場で育ったヒラマサを使用。活〆後、店内で皮引きとスライスを行うことで、鮮度の高い状態で提供します。レモン由来の成分を含む餌で育てた「フルーティーフイッシュ®」で、ほのかに香るレモンの風味が特長です。

シャリ3貫にエビ天3本を使用した、見た目のインパクトが抜群でボリューム満点の商品です。エビ天を“立てかける”盛り付けにし、エビマヨと赤ユッケダレで全体の味をまとめました。

■5月5日のこどもの日ならではの新品

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



お子様ランチ 240 円

販売期間:5月1日(金)~5月10日(日)

※お持ち帰り不可

ポテトやハンバーグ、エビフライにたまごのお寿司と、お子様に人気のメニューを一緒に盛り付け、旗のピックを添えた特別な一皿です。



昔ながらのかしわ餅 115 円

販売期間:5月1日(金)~5月28日(木)

柏の葉は“新芽が出るまで葉が落ちない”ことから、“子孫繁栄、家系が絶えない”縁起物として、端午の節句に食べられます。しっかりと杵つきをしたもちもち食感の生地で粒あんを包み、香りにこだわり新物の柏の葉のみを使用。

■濃厚なのに重すぎない、トリュフが香る一杯

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



【讃岐】トリュフクリーム 780円

販売期間:5月1日(金)~5月28日(木)

※お持ち帰り不可

コシが強く太さのある讃岐うどんを使用。つけ汁は、トリュフクリームに黒トリュフソースを合わせた特製仕立てで、トリュフの香りとコクをしっかりと感じられ、濃厚なつけ汁が麺によく絡みます。うどんの上にはフェザーチーズとパセリをトッピングしており、麺の熱でチーズがほどよく溶け、つけ汁に絡むことで一体感のある贅沢な味わいを楽しめます。

■糖類不使用！野菜×果物の自然な甘さをふわふわのかき氷で！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



夢のベジふわ雪 いちご&トマト 250円

夢のベジふわ雪 オレンジ&キャロット 250円

夢のベジふわ雪 グリーンスムージー 250円

販売期間:5月1日(金)~8月6日(木)

※お持ち帰り不可

天然水を長時間かけて冷やすことのできる、純度の高い専用氷を使用し、専門店でも使われている高級かき氷機で削ることで、まるで“ふわふわとした雪”のような口どけをお楽しみいただける「夢のふわ雪®」。通常よりも小ぶりがつリーズナブルな価格で、糖類不使用の自然な甘みで野菜が摂れるヘルシーなかき氷です。

■KURA ROYAL からは、オレンジの香りと食感にこだわったガトーショコラが登場

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



オレンジ香る濃厚ガトーショコラ 520円

販売期間:5月7日(木)~5月28日(木)

※お持ち帰り不可

※各店舗1日数量限定

※「グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしていません。

カカオ本来の味わいを楽しめるクーベルチュールチョコレートを使用したガトーショコラに、自社セントラルキッチンで丁寧に炊き上げた、風味豊かなオレンジのコンフィチュールと、オレンジのミルクホイップを添えています。濃厚なガトーショコラとオレンジのさわやかな香りがお互いを引き立てあうデザートです。

○トッピング

ミント、カシューナッツ飴炊き、オレンジミルクホイップ、ガトーショコラ、オレンジコンフィチュール

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。