

郊外から都市型へ かっぱ寿司の新業態『鮭ノ場』が青山に誕生 サラダ軍艦に続く新ネタ「サラダ鮭」も登場

株式会社コロワイドのグループ会社であるカッパ・クリエイトホールディングス株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐 茂樹）は、都市型の新業態「鮭ノ場（すしのば）」1号店を、2015年9月18日（金）東京都渋谷区の青山エリアにOPENいたします。

「鮭ノ場」の内装は、清潔感溢れるカフェ風の明るさを基調とし、カウンター席はおひとりずつゆったりとしたプライベート空間をご用意。お一人でも気軽にご利用いただけるような都心のお寿司屋さんをコンセプトとし、リーズナブルで美味しいお寿司のご提供を目指します。

◆魚だけじゃない！『鮭ノ場』では“野菜のお寿司”が登場！

お寿司のネタにもこだわり、マグロは高級店並の南マグロを扱うなど、産地直送の鮮魚を使用。さらに今回「鮭ノ場」では、新たな取組みとして野菜をネタとしたヘルシー感覚お寿司「サラダ鮭」をご提供いたします。ネタには、おくら、アスパラ、パプリカ、サンチュ、茄子など、季節に合わせて全国各地から取り寄せる旬な野菜を使用。食べ方もお好みに合わせ、醤油・ポン酢・岩塩をご用意しております。また、ジェノバソースをアクセントに添えたお鮭も“新たなお鮭の食べ方”としてご提案してまいります。

※「サラダ鮭」開発背景

カッパ・クリエイトホールディングス株式会社では、かっぱ寿司発祥の「サラダ軍艦」など、新感覚のお寿司を提案するパイオニアです。今回提供する野菜をメインにしたお寿司は、“カロリーは気になるけれどお寿司をお腹いっぱい食べたい”という女性お客様よりいただいたご意見を元に、現代のヘルシー志向によるニーズを開拓すべく開発いたしました。



◆青山の次は、10、11月に都内3店舗を出店予定！2019年に『鮭ノ場』100店舗を計画

青山店のOPENに続き、今後は10、11月3店舗を出店予定。寿司市場としても未開拓である都市部繁華街へ2019年までに100店舗展開を計画しております。

SUSHI-NOVA

鮨 場



メニュー

※寿司メニュー

120~420円の6つのリーズナブルなプライス(120・180・240・300・360・420円)

お品書き

120円 (税込)
129円(税込)

真いか 生ハム

こはだ かつお赤身 甘海老 わさびなす

玉子焼き いか天盛り いかけそ マヨペッパー炙り 煮しほたて いなり サラダ軍艦

海老サラダ軍艦 トピコ軍艦 納豆軍艦 いかおくら軍艦

かっぱ巻き かんぴょう巻き 納豆巻き お新巻巻き

180円 (税込)
194円(税込)

上まぐろ赤身 びんどろ 真鯛 生サーモン オニオンサーモン 生たこ増だれ

ぶり ぶり(一貫) ぶり炙り増だれ あじ しめさば 海老 紅ずわい蟹 つぶ貝

えんがわ えんがわり さば炙り いわし いわし炙り サーモン炙り 海老マヨ炙り 海老天盛り

あじ天揚げ 白身天揚げ 海老フライ盛り 生ハムアボカド 生ハムチーズ ジェノベーゼ 豚の味噌煮込み 豚の味噌煮込み炙り まぐろたたき 軍艦

やまかけ軍艦 とろたく軍艦 上まぐろ 納豆軍艦 生サーモン 親子軍艦 かにみそ軍艦 白身たたき 軍艦 鉄火巻き まぐろたたき 巻き

海老フライロール 生ハムロール サーモンロール 海老ロール

240円 (税込)
259円(税込)

大とろ(一貫)

大とろ炙り(一貫) 上まぐろ 中落ち盛り うに軍艦(一貫)

とろサーモン とろサーモン炙り 生ほたて

サーモンアボカド サーモンチーズ ジェノベーゼ 赤貝

海老アボカド 海老チーズ ジェノベーゼ 煮たて

光物三種盛 (しめさば/むし/いわし) MIXロール三種盛 (海老/サーモン/生ハム)

300円 (税込)
324円(税込)

サーモン三種盛

鮮魚三種盛 (ぶり/真鯛/季節の刺身)

海老三種盛 (海老/白身海老/月海老)

炙り三種盛 (上まぐろ/えんがわ/とろサーモン)

貝三種盛 (かに/赤貝/つば貝)

チーズジェノベーゼ三種盛 (海老/サーモン/生ハム)

王様のローストビーフ 王様のローストビーフ炙り 赤海老

王様のローストビーフ (北海道産しらす) 王様のローストビーフ炙り (北海道産しらす) いくら軍艦

360円 (税込)
385円(税込)

中とろ

まぐろ三種盛 (中とろ/まぐろ/びんどろ) とろ炙り

とろ三種盛 とろ鉄火巻き

大穴子一本盛り

あわび 生ほたてうに炙り 生ほたてうに ガーリック炙り

420円 (税込)
453円(税込)

大とろ

大とろ炙り

うに軍艦

※季節、入荷状況等により品切れの場合はご容赦ください。掲載写真はイメージです。実際の商品と季節によりトッピング等が異なる場合がございます。加工・調理には熱心の注意を払っております。まれに骨などが残る場合がございます。

メニュー

※おつまみ、アルコールなど

今月のおすすめ

旬の味をお楽しみください

かんぼち 240円(税込) 259円(税込)	秋刀魚 180円(税込) 194円(税込)	めかじき 240円(税込) 259円(税込)	高級きつお 180円(税込) 194円(税込)
上まぐろ赤身 180円(税込) 194円(税込)	大とろ炙り(一貫) 240円(税込) 259円(税込)	中とろ 360円(税込) 388円(税込)	季節の五貫盛り 500円(税込) 540円(税込)

汁物・茶碗蒸し

お通はたかかさい

あら汁 180円(税込) 194円(税込)	海老汁 180円(税込) 194円(税込)	あさり汁 180円(税込) 194円(税込)
蟹汁 180円(税込) 194円(税込)	あおき海苔汁 120円(税込) 129円(税込)	海鮮茶碗蒸し 180円(税込) 194円(税込)

野菜でお寿司

パプリカ(赤) 180円(税込) 194円(税込)	パプリカ(黄) 180円(税込) 194円(税込)	アスパラ生ハム巻き 180円(税込) 194円(税込)	オクラ生ハム巻き 180円(税込) 194円(税込)
彩り卵サラダ巻 180円(税込) 194円(税込)	野菜三貫盛り 240円(税込) 259円(税込)	野菜五貫盛り 420円(税込) 453円(税込)	

デザート

食後にいかがですか?

和菓子のモンブラン 240円(税込) 259円(税込)	杏仁豆腐 180円(税込) 194円(税込)	芋に豆腐 180円(税込) 194円(税込)	プレミアムプリン 240円(税込) 259円(税込)	アーモンドキャラメルプリン 240円(税込) 259円(税込)
サクランボのレアチーズケーキ 240円(税込) 259円(税込)	和菓子のティラミスケーキ 180円(税込) 194円(税込)	シューアイスカット 180円(税込) 194円(税込)	大学芋 120円(税込) 129円(税込)	

季節、入荷状況等により品切れの場合はご容赦ください。掲載写真はイメージです。実際の商品と季節によりトッピング等が異なる場合もございます。加工・調理には細心の注意を払っていますが、まれに骨などが残る場合がございます。

お酒

いろいろあります
美味しいお酒

ビール	ワイン
梅生ダンプラー (スーパードライ) 450円(税込) 487円(税込)	赤ワイン (シャルドネ・サンルージュ) 580円(税込) 626円(税込)
ハイボール	白ワイン (シャルドネ・サンブラン) 580円(税込) 626円(税込)
プレミアムハイボール (竹鶴ハイボール) 450円(税込) 487円(税込)	スパークリングワイン (ブリアリアス・スパマンテ) 980円(税込) 1,058円(税込)
梅酒	日本酒
黒糖芳醇 ロック、水割り、水割り 350円(税込) 378円(税込)	櫻正宗 富水の華 (冷酒) 780円(税込) 842円(税込)
焼酎	京焼 山田錦 大吟醸 匠(冷酒) 780円(税込) 842円(税込)
一番札特選(麦) ロック、水割り、お酒割り 400円(税込) 432円(税込)	
さつま司 黒麹(芋) ロック、水割り、お酒割り 400円(税込) 432円(税込)	
サワー	ドリンク
レモンサワー	ココロラ
グレープフルーツサワー	オレンジジュース
酎ハイ	ウーロン茶
ウーロンハイ	ホットコーヒ
各350円(税込) 378円(税込)	アイスコーヒ
	各180円(税込) 194円(税込)

おつまみ

お寿司屋だから
素材がちがう

揚げたて天ぷら盛合せ 480円(税込) 518円(税込)	北海道 ざんぎょう 鶏唐揚げ 240円(税込) 259円(税込)
人気がおつまみ三種盛 480円(税込) 518円(税込)	鮭ノ場 魚の竜田揚げ 120円(税込) 129円(税込)
刺身盛合せ 420円(税込) 453円(税込)	ハッシュドポテトと ツナポテトの盛合せ (ニュースタイル) チキンは(厚切り) 180円(税込) 194円(税込)
特選刺身盛合せ 580円(税込) 626円(税込)	海老フライ 240円(税込) 259円(税込)
枝豆 120円(税込) 129円(税込)	王様の ローストビーフ 盛合せ 480円(税込) 518円(税込)
わさびなす 盛合せ 180円(税込) 194円(税込)	豚の 味噌煮込み 300円(税込) 324円(税込)
上まぐろ 山かけ 360円(税込) 388円(税込)	出汁巻玉子 180円(税込) 194円(税込)
ハッシュドポテト (ニュースタイル) チキンは(厚切り) 120円(税込) 129円(税込)	買ったさん 海鮮茶碗蒸し 180円(税込) 194円(税込)

季節、入荷状況等により品切れの場合はご容赦ください。掲載写真はイメージです。実際の商品と季節によりトッピング等が異なる場合もございます。加工・調理には細心の注意を払っていますが、まれに骨などが残る場合がございます。

※都合により、予告なくメニューの変更がある場合がございますのでご了承ください。

【青山店】2015年9月18日(金) OPEN

■店舗名 : 鮭ノ場 青山オーバルビル店

■住所 : 東京都渋谷区神宮前5-52-2青山オーバルビル1F

■電話番号 : 03-6433-5017 ■営業時間 : 10:00~23:00

■定休日 : 年中無休

■客席数 : 30席 24.18坪(約80㎡)

~本件に関するお問い合わせ先~
 (株)コロワイドグループ広報:高木、山田
 TEL : 045-274-5985 Mail : takagi@colowide.co.jp