

憧れの「銀座で寿司デビュー」は20代から  
 正統派握り寿司を提供する“モダン寿司ダイニング”の新スタイル  
 トリュフとフォアグラのロール寿司や本格和食、居酒屋メニューまで料理充実  
 使い勝手抜群！40代の“後輩を連れてたい店”としても

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノヴァレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100百万円)は、東京・銀座2丁目の「カジュアルな大人の遊び場」をコンセプトにした創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)」の店名とリッチな雰囲気はそのままに、料理スタイルを新たにします。憧れの「銀座で寿司」を気軽に楽しめる“モダン寿司ダイニング”として、メニューを大幅に刷新し、2018年11月1日(木)から提供開始します。

新スタイルの“SHARI”は、40代のビジネスパーソンが後輩を連れて行きたいカッコ良さと気軽さを兼ね備え、憧れの「銀座のカウンターで握り寿司」を20代から叶えてくれる、“ちょっと大人の寿司ダイニング”です。

想定客単価は一人6,000円に設定。メニューは、なだ万で修業し、中村孝明のレストランで取締役総料理長として活躍した料理人、鈴木一生(すずきかずお)による本格和食に、手ごろな居酒屋料理や和風中華を織り交ぜます。本格派の寿司をつまみながら、サイドメニューをあれこれ選べる、使い勝手の良いお店です。

お酒もソムリエが選んだワイン30種や日本酒20銘柄を揃えるなど充実させます。



店内は、ジャパニーズ・モダンな内装(テーブル74席)。カウンター(8席)もあるので、カッコ良く決められる

**本格派の握り寿司1貫195円、高級ネタずらり、銀座で高コスバ**

握り寿司は旬のネタをお決まりで提供します。各ネタ2貫ずつで、18貫3500円(税込、以下同じ)、12貫2500円、6貫1500円の3種をふるまいます。今秋の18貫盛り合わせは、ウニとマグロ、中トロ、タイ、クルマエビなど高級ネタ揃いの9種で、1貫あたり195円というコストパフォーマンスの高さです。6貫の盛り合わせもあるので、“銀座でサクッと寿司”など、その日の気分や状況に合わせて利用できます。

**宝石のような可愛さ、トリュフとフォアグラのロール寿司も**



新スタイル以前からの看板メニュー、一口サイズ(直径2.5cm)のロール寿司は、高級食材を使った新作を揃えます。新作は贅沢な「トリュフ フォアグラロール」(1貫 350円、1枚目写真左)と「牛炙りロール生雲丹添え」(同 350円、写真下左)「タラバ蟹ロール」(同 350円、同下右)、そして、宝石のように可愛い7色の「レインボーロール」(同 240円、1枚目写真右)です。

トリュフのロール寿司は、濃い目に味付けしたフォアグラの照り焼きを酢飯で包み、スライスしたトリュフで巻いた、スイーツのような見た目の綺麗さです。

牛肉とウニは、酢飯を巻いてから炙り、生ウニを添え、牛すじ肉を使ったみりんと醤油ベースのソースを塗ったこだわりの一品です。

タラバガニでロールした寿司は、カニ味噌とポン酢の特製ソースでお召し上がりいただけます。

7色のレインボーロールは、5種類の魚(カンパチ、マグロ、サンマ、イカ、サーモン)と卵焼き、キュウリを、宝石のように細工した、思わず写真を撮りたくなるキュートさです。



### 本格和食のイチオシ、釜めしは“海の幸の宝石箱”

料理長の一押しメニューは、アワビとイクラ、ウニ、エビ、イカの贅沢な海の幸をアワビとタイの出汁で釜炊きする新作「海鮮釜炊き御飯」(3,800円、写真左)と、食べた人の8割がリピートする、お椀が真っ赤に染まる大人気の「鮭とたっぷりイクラの釜炊き御飯」(3,200円、同右)です。



### 居酒屋メニューや和風中華まで、肩ひじ張らない料理、銀座で気軽に高級感あるディナーを

「果実と海鮮のチョップドサラダ」や「国産和牛サーロインのシアード 季節野菜を添えて」「魚介たっぷりの海鮮スープ(蛤、鯛、伊勢海老、鮑)」「天むすのお茶漬け」「鯛のお茶漬け」「升ティラミス 抹茶」など、手軽な居酒屋料理や和風中華、和スイーツが新たに加わります。寿司店ながら、気軽にディナーを楽しめるメニュー構成です。豊富な品数で、何度きても飽きずにお楽しみいただけます。

### 店舗概要

販売場所	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 2-4-18 アルポーレ銀座ビル 8F		
最寄り駅	「銀座1丁目駅」5番出口徒歩1分 「有楽町駅」京橋口と「銀座駅」A13出口徒歩5分		
営業時間	ランチ 11:30-15:00 (L.O.14:30)、ディナー 17:30-23:00 (L.O.22:30)		
電話	050-5212-7574	H P	<a href="http://restaurant.novarese.jp/shari-ginza/">http://restaurant.novarese.jp/shari-ginza/</a>

### 主な料理

カテゴリー	メニュー	価格	カテゴリー	メニュー	価格
サラダ	果実と海鮮のチョップサラダ	1000	デザート	升ティラミス 抹茶	700
	ヤミツキよだれ鶏のサラダ	1,300(700)		升ティラミス ほうじ茶	700
	冷しゃぶと彩り野菜のサラダ	1,200		ほうじ茶と抹茶のシューアイス	650
	たっぷり海鮮サラダ	1,500(800)	ロール	トリュフフォアグラロール	350
前菜 温菜	ゴロゴロ厚切りベーコンの温かいポテトサラダ	900		牛炙りロール 生雲丹添え	350
	キタアカリのほくほくーロコロッケ 明太チーズ添え	650		タラバ蟹ロール	350
	絶品 鮭と長芋の漬け SHARIスタイル	600		レインボーロール	240
	自家製さつま揚げ	600		カンパチ納豆ロール	280
	大海老の特製海老マヨ	1,250		鰻チーズロール	350
	コーゲン蒸し鶏の生春巻き	950		スイートシュリンプロール	350
	四川風よだれ鶏	950		穴子ロール	280
	名物自家製マスカルポーネ豆腐	800		ローストビーフロール	280
鮮魚	お刺身3種盛り合わせ	2,000		スパイスシーツナロール	280
	お刺身5種盛り合わせ	4,500		サーモンロール	280
メイン ディッシュ	ハーブ香るグリルドソーセージの盛り合わせ	1,250		カリフォルニアロール	240
	煮汁のしみた豚角煮と温泉卵	1,200		天麩羅ロール	240
	油淋鶏 長ネギジンジャーソース	850		帆立マンゴーロール	240
	国産和牛サーロインのシアード 季節野菜を添えて	2,100		スプリングロール	240
	チーズ入りタンダーリーチキン	750		秋刀魚ナムルロール	200
	チキン南蛮 ピリ辛タルソース	850		チキンロール	200
	生姜と豚バラのフリット	980	イタリアンロール	200	
	SHARI 特製春巻き	650	スパイダーロール	200	
	大海老と季節野菜の天麩羅	1,500	焼き鯖ロール 柚子の香り	200	
	大葉でくるんだ博多明太子とイカの天麩羅	800	盛り合わせ4貫	1,000	
ご飯	握り寿司の盛り合わせ 18貫	3,500	盛り合わせ8貫	1,850	
	握り寿司の盛り合わせ 12貫	2,500	盛り合わせ16貫	3,500	
	握り寿司の盛り合わせ 6貫	1,500	ランチ	ロール寿司御膳	1,800
	海鮮釜炊き御飯(鮎/イクラ/雲丹/海老/烏賊)	3,800		松花堂SHARI御膳	2,500
	鮭とたっぷりイクラの釜炊き御飯	3,200		SHARI御膳	1,700
	牛肉時雨煮とフォアグラの釜炊き御飯	2,500		花籠膳	3,500
	お茶漬 鯛と鮭	各1,200		SHARIミニ懐石	5,000
	お茶漬 天むす	900		升ティラミス 抹茶	650
	魚介たっぷりの海鮮スープ	2,400(1,200)		升ティラミス ほうじ茶	650
	稲庭うどん	1,000		バナナコッタとメロンスープ ライチのシャーベット添え	600
		ほうじ茶と抹茶のシューアイス 黒糖ゼリー添え		600	

価格の()内はハーフサイズの料金

### 会社概要・店舗数

所在地	東京都中央区銀座 1-8-14		売上高	163億 5,661万円(連結、2017.12)	
婚礼施設 運営数	婚礼施設 提携数	ドレスショップ 運営数	レストラン 国内運営数	レストラン 海外運営数	
30 施設	1 施設	19 店舗	4 店舗	1 店舗	

————— 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 mail: t-matsui@novarese.co.jp