

広島料亭「三瀧荘」の姉妹店 流川・薬研堀に OPEN  
料亭の美食をカジュアルに楽しむ和食店  
備長炭で焼く旬の魚、手の込んだ酒のアテ、釜炊きご飯を

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都、東証スタンダード上場)は、広島料亭「三瀧荘」(広島市西区三滝町1)の姉妹店を、流川・薬研堀地区に開業します。開業日は2024年7月1日(月)です。

姉妹店「SHARI 流川」(広島市中区薬研堀7)は、料亭仕込みの料理をカジュアルに楽しめる、和食ダイニングです。想定客単価は平均7,000~9,000円で、手の込んだ料理の数々を、リーズナブルに楽しんでいただけます。

料理は三瀧荘の統括総料理長、鈴木一生(かずお)が監修し、備長炭で焼く魚や牛肉と、日本料理をモダンにアレンジした酒の肴(さかな)、精米仕立て・炊き立ての釜ご飯を提供します。

食材は、牡蠣や穴子、牛肉(広島牛)、米(あきさかり)など、地のものをふんだんに使います。

ご飯は、米を玄米の状態ですべて契約農家から仕入れ、毎朝店内で精米し、土鍋で炊き上げます。精米したての白米は、酸化(老化)してないので、炊き上がりはふっくらとして、食すとモチモチと粘り気があり、透明感のある米の香りが鼻腔をくすぐります。

店内(101.21 平米)は、カウンター(10 席)とテーブル(4 人掛け 2 卓)、宴会用の個室(最大 18 人)を設けます。カウンターの中には、泥を塗り固めた地火炉(囲炉裏)を作ります。焼き魚などの香ばしい香りを届けます。

内装は、朱赤と漆黒を基調としたシックでモダンなデザインで、30 代以上の大人に向けたしなやかな空間です。ふらっと気軽に、カッコよく、カジュアルに、歓楽街を楽しめるダイニングです。



### 宝石のような可愛さ、一口サイズのロール寿司も用意

料亭とは異なる、カジュアルさを演出する料理の一つが、ロール寿司です。

カラフルな見た目のロール寿司は、宝石のような可愛さです。一貫が直径 3cm の一口サイズで、どなたでも食べやすい大きさです。

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」「サーモンいくらロール」「チキンロール」「カリフォルニアロール」などを用意します。

和洋の食材を取り合わせた多彩な味わいのロール寿司は、シャンパンとの相性も良く、“大人の楽しみ方”を提案します。

ロール寿司は、お持ち帰り用の箱詰めも用意します。蓋を開いた瞬間に写真を撮りたくなる、宝石箱のような華やかさです。



#### 店舗概要

実施店舗	創作ダイニング SHARI 流川 (シャリ ナガレカワ)		
住所	広島県広島市中区薬研堀 7-8 ステイタス 21 1階		
開業日	2024年7月1日(月)	営業時間	月～土 17:30～23:30 (L.O.22:30)
席数	カウンター10席、4人掛けボックス席2つ、18人対応の個室(9人個室×2のパーティション可動有り)		
定休日	日曜	店舗面積	101.21 平米
店舗電話	082-236-9180	HP	<a href="https://shari-the-tokyo.jp/nagarekawa/">https://shari-the-tokyo.jp/nagarekawa/</a>
運営	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		

#### 会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc. ※東証スタンダード市場上場		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座YOMIKOビル4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2023年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2578人(連結)、2098(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2023年12月末)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)・レストラン特化型事業		

<報道各位からの問い合わせ先>

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp