

2018年10月30日
株式会社そら

世界中の魚を使った新感覚マリアーージュを楽しむ寿司 “穴子ドック”などSNS映えする個性派の 隠れ家寿司店「鮪よしかわ」が恵比寿に誕生します

株式会社そら(本社:千葉県船橋市 / 代表取締役社長:都築 学)は、10月29日(月)に「鮪よしかわ」を恵比寿にオープンいたします。JR「恵比寿駅」西口から徒歩5分の場所に位置し、大通りから路地に入った隠れ家的立地に出店します。

この度、若手でありながら22年の修行を積んだ気鋭の職人 吉川貴将氏を大将に迎え、正統派江戸前寿司だけではなく個性を活かした新しい形の寿司を提案します。一手間を加えた料理や、出汁と寿司のマリアーージュなど口中調味が楽しめます。そして、『美味しいものは世界から』をテーマに掲げ、日本だけでなく世界中から新鮮で美味しい旬の魚を毎日仕入れています。

お料理は「大将のおすすめコース」のみとなっております。海苔でごはんと穴子を巻いた「穴子ドック」や、中トロ漬けの巻きずしと鮮魚のあらを長時間煮込んでとった濃厚な出汁とのマリアーージュが楽しめる一品など個性が光る寿司が登場します。

店内は白木のカウンターと大将の仕事が見える個室を完備し、大人の上質空間で落ち着いて食事ができます。また、通常会員になると「大将のおすすめコース」をオールインクルーティブで提供いたします。クラウドファンディング会員になると「スペシャルティコース」をこちらもオールインクルーティブで楽しめます。その他、ご自分で釣ってきた魚を捌き料理してもらえる権利、個室がご利用できるようになります。

今後も株式会社そらでは、若者から大人の方にも支持される店舗づくりを全国に展開して参ります。



【店舗情報】

- 店舗名 鮪よしかわ
- 所在地 東京都渋谷恵比寿1-6-3 恵比寿イスト1階
- TEL 03-6450-4667
- 店舗規模 15坪 / 26席
- 営業時間 18:00～24:00
- 定休日 年末年始

【メニュー】

「大将のおすすめコース」一般のお客様 10,000円、通常会員様 12,000円
クラウドファンディング会員様には、グレードアップした「スペシャルティコース」15,000円を提供します。



穴子ドック エシャレットソース

煮穴子とごはんを海苔で巻いて召し上がって頂きます。ハニードレッシングやワサビを合わせた醤油ベースのソースが味を引き立たせます。

＜コース内容一例＞

- ・ウニソーメン
- ・刺し盛り
- ・ごはんもの、焼き魚、出汁味噌ソース
- ・正統派江戸前握り
- ・個性派寿司
- ・穴子ドック エシャレットソース
- ・フグの白子とウニ玉子焼き ポン酢
- ・甘味

※表示価格は税抜です。



【会員制度について】

通常会員

月額1,000円の会費で入会でき、オールインクルーティブの「大将のおすすめコース」12,000円(税抜)を召し上がれます。

クラウドファンディング会員

クラウドファンディング「Makuake」からご支援いただくと入会できます。オールインクルーティブの「スペシャルティコース」15,000円(税抜)を召し上がれます。(アルコールドリンクを飲まれない方は12,000円(税抜))

また、ご自分で釣ってきた魚を捌いて料理してもらえるサービスや、個室をご利用になれる特典をご用意しています。

【株式会社そら】

- 商号 株式会社そら
- 本社所在地 千葉県船橋市習志野台2-26-11
- 設立 2008年7月1日
- 代表者 都築 学
- 社員数 523名(社員数165名)
- 店舗数 飲食事業部全体 33店舗
スポーツ事業部 11店舗(2018年現在) カーセールス事業部 2店舗

本件に関するお問い合わせ先
株式会社そら 広報室 担当 廣瀬 / 大城

電話番号 047-401-3177 FAX番号 047-401-3177 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp