

【「かっぱのうに&いくら祭り」その他商品詳細】

※掲載写真はイメージです

「うに」を存分に味わえる『うに軍艦』、「いくら」を口いっぱいを感じられる『特盛いくら』の贅沢お寿司に加え、人気ネタと一緒に味わう「うに」と「いくら」商品を取り揃えました。



『サーモンハラス炙り』
二貫 242 円 (税込)

炙ったサーモンハラスの香ばしい皮目と脂の香り、いくららの濃厚な味が楽しめます。



『特盛いくら』
二貫 363 円 (税込)

「いくら」のぶちぶちとした食感と口の中に広がる旨みがたまらない人気の軍艦です。

※定番メニューでも販売中



『うに軍艦』
二貫 363 円 (税込)

口の中でじんわりとろける濃厚な甘みの「うに」と、さっぱりとした大葉の相性が抜群です。



『活め真鯛うにのせ』
二貫 363 円 (税込)

縁起物とされ、ご馳走ネタの「鯛」に高級ネタ「うに」をのせた、多幸感ある一品です。

【「かっぱの冬！イチ推しネタ】

※掲載写真はイメージです

この冬、かっぱ寿司が推す「かっぱの冬！イチ推しネタ」も同時に開催します。イチ推し 110 円 (税込) ネタと天然ネタをご用意しました。



『生小柱いくら包み』
一貫 110 円 (税込)

※持ち帰りの際は軍艦での提供



『生小柱たらこ大葉包み』
一貫 110 円 (税込)

※店内飲食限定



ヤミツキ胡麻ガリ干びょう
『とろめさば』
二貫 110 円 (税込)



ヤミツキ胡麻ガリ干びょう
『漬けあかいか』
二貫 110 円 (税込)



『あかいか (大葉)』
二貫 110 円 (税込)



『天然めばちまぐろ上赤身』
一貫 187 円 (税込)

鮮やかな赤身の色と濃厚な味わいが特徴の天然のめばち鮪です。



『天然めばちまぐろ漬け上赤身』
一貫 187 円 (税込)

天然のめばち鮪をオリジナルの醤油で「漬け」にしました。



『天然大ぶりのどぐろ塩炙り』
一貫 242 円 (税込)

「白身のどろ」と言われる高級魚のどぐろを炙りでご堪能ください。

【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
- 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。