



高級寿司×酒場のいいとこ取り、東京・新宿の人気寿司酒場が大阪初出店 ルクア大阪に「鮭ト酒 日々晴々」7/25(木)オープン 大阪初登場のコースは11品3,190円～、来店2回目以降に注文できる裏メニューも

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時：2024年7月23日(火) 11時30分開始(所要時間2時間程度) ※受付は15分前から
開催場所：鮭ト酒 日々晴々(大阪市北区梅田3丁目1-3ルクア大阪B2F)
内容：業態ご説明、店舗・料理撮影、コースご試食、担当者インタビューなど

飲食店を展開する株式会社ダイナック(本社:東京都港区、代表取締役社長:綾野喜之)は7月25日(木)、寿司酒場『鮭ト酒 日々晴々(すしとさけ ひびはればれ)』を大阪駅直結の商業施設「ルクア大阪」地下2階の「バルチカ」にオープンいたします。オープンに先立ち、7月23日(火)にメディア内覧会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。



職人が目の前で握るライブ感のある白木カウンター



晴々コース 全15品、4,290円

■大人のための“進化系”寿司酒場が大阪初出店

『鮭ト酒 日々晴々』は2022年7月、東京・新宿に1号店をオープンしました。現在は連日、国内外のお客様であふれる予約困難な人気店となりました。ルクア大阪店は、2店舗目で大阪初出店となります。「毎日をハレの日に」をコンセプトに、定番や旬の鮮魚の握りはもちろん、従来の寿司屋では見られない創作握りや、ひねりの利いた酒のアテをカジュアルな雰囲気と価格で提供します。近年、若い世代を中心に人気が高まる寿司酒場ですが、当店は大人のための“進化系”寿司酒場を目指します。

新宿店はアラカルトのみの提供ですが、ルクア大阪店では初めて1名様からご注文できるコース料理をご用意しました。コースは、アラカルトの名物や職人がひと手間を加えた創作寿司やアテ、×の食事を白木カウンター越しに1品ずつ提供する「日々コース」(11品、3,190円)と「晴々コース」(15品、4,290円)の2種類。ウニの殻に入ったインパクトあるビジュアルの「うにプリン」や「瞬間燻製の×鯖の握り」といった『日々晴々』を代表する名物に加え、旬素材の土瓶蒸しや「海鮮焼売」、「濃厚海老そば」などコースのみで提供される料理をお楽しみいただけます。

握りは、1貫150円から20種類以上そろえるほか、巻き物、盛り合わせをご用意。さっとレアに仕上げる和牛の煮込み「レア肉豆腐」、ナチュラルワインと相性のよい「ラムカツ 香草パン粉」などお酒に合うアテも充実させ、酒場としてもご利用いただけます。さらに、来店2回目以降のお客様だけが注文いただける“裏メニュー”もご用意しています。

ドリンクは、ビールや日本酒、ワイン、カクテルなど幅広くご用意しております。上質でクオリティの高い定番ドリンクに加え、旬のフレッシュフルーツを使う「旬の果物サワー」、一流バーテンダーが監修し、カウンターでシェイカーを振って提供するオリジナルカクテル「寿司に合う抹茶マティーニ」「メイプル焙じ茶ラテ」など今までの寿司酒場にはないオリジナリティ溢れるドリンクもご提供いたします。

当社は今後も、お客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、食文化の発展と潤いある社会づくりに貢献していきます。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「鮭ト酒 日々晴々 ルクア大阪店」広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp



■コースは「日々晴々」を代表する料理をラインナップ

価格は全て税込

ルクア大阪店限定で1名様からご注文いただける2種類のコースをご用意します。職人がひと手間を加えた握り、酒のアテ、メの食事など高級寿司店のクオリティをカジュアルな価格でお楽しみいただけます。白木のカウンター越しに職人が握りたて、出来たてを提供し、一品ずつに創作性・意外性の驚きを感じていただけます。

日々コース 全11品 3,190円

名物 うにプリン
淡路鱧と炙り舞茸の土瓶蒸し
竜神椎茸と千枚漬けの握り
金太郎鱈と島らっきょうの塩なめろう手巻き
加太の鯛昆布締め 刻み縁側
帆立の塩炙り握り
お頭付き 吟醸酔っ払い海老の握り
瞬間燻製 メ鯖の握り
海鮮焼売
本まぐろ 中トロ 握り
濃厚 一口海老そば

晴々コース 全15品 4,290円

名物 うにプリン
淡路鱧と炙り舞茸の土瓶蒸し
竜神椎茸と千枚漬けの握り
金太郎鱈と島らっきょうの塩なめろう手巻き
加太の鯛昆布締め 刻み縁側
帆立の塩炙り握り
お頭付き 吟醸酔っ払い海老の握り
瞬間燻製 メ鯖の握り
海鮮焼売
鰻と玉の押し寿司
本まぐろ 赤身りゅうきゅう握り
本まぐろ 中トロ 握り
本まぐろ 背トロ炙り 握り
濃厚 一口海老そば
自家製 雪〇大福

■ひねりのある気の利いたアラカルトメニュー

お寿司を食べない方でも、アテを着に酒場使いできるアラカルトメニューを取り揃えています。和食以外にも洋風・中華などのアレンジを加えたお酒が進む一品をそろえています。



うにプリン 390円



レア肉豆腐 590円



ラムカツ 香草パン粉 690円

■来店2回目以降のお客様だけが注文できる“裏メニュー”

本マグロ、イクラ、カラスミなどのプレミアムな食材を使った必食の裏メニューをご用意しています。モバイルオーダー経由で来店回数をカウントし、ご来店2回目以降のお客様にのみ裏メニューが表示されます。



イクラで見えない、はみ出しトロたく 1,390円



カラスミ削り 3貫 690円



裏名物！本マグロ中落ち手巻き 490円

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「鮭ト酒 日々晴々 ルクア大阪店」広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp



■ワンランク上のアルコールドリンクをラインナップ

定番ながら上質でクオリティの高いアルコールドリンクをはじめ、旬素材のサワー、季節の日本酒、本日のワインなど四季の移ろいを楽しめるお酒、バークオリティの本格的なカクテルなど幅広くラインナップ。ドリンクシール(200円)を購入いただくと、ご来店の際に一部の対象ドリンクが100円引きになるお得なサービスもご用意しています。



寿司に合う抹茶マティーニ 750円



メイプル焙じ茶ラテ 750円



季節のフルーツの生搾りサワー 600円

■活気あふれる店舗デザイン

コの字型の白木カウンターを中心に、職人とお客様との距離が近いライブ感のある空間を演出しています。店頭は賑わいが外にこぼれるような開放感のあるファサードです。

■店舗情報

店名： 鮭ト酒 日々晴々 ルクア大阪店
所在地： 大阪市北区梅田3丁目1-3ルクア大阪B2F
電話： 06-6456-7020
営業時間： 11時～23時(予約不可)
席数： 34席(カウンター:28席、テーブル:6席)
店舗面積： 20.05坪
定休日： ビル休館に準ずる

公式HP：<https://www.dynacjapan.com/brands/hibiharebare/shops/lucua-osaka/>
Instagram：@hibi_harebare_osaka

株式会社ダイナック

1958年、東京・新宿の地で創業。多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営等を展開しています。

■会社概要

社名：株式会社ダイナック
創業：1958年3月
本社所在地：東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内
代表：代表取締役社長 綾野 喜之
業務内容：多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営
コーポレートサイト：<https://www.dynac.co.jp/>
店舗情報サイト：<https://www.dynac-japan.com/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞

「鮭ト酒 日々晴々 ルクア大阪店」広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp



「鮭ト酒 日々晴々 ルカア大阪店」広報事務局 宛て

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778

E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/LpHmrwUj9FTxz7no8>

お申し込み用QRコード



「鮭ト酒 日々晴々 ルカア大阪店」メディア内覧会のご案内

- 開催日時：2024年7月23日(火)11時30分開始(所要時間2時間程度) ※受付は15分前から
※希望多数の場合は、お時間の調整をお願いする場合がございます
- 開催場所：鮭ト酒 日々晴々(大阪市北区梅田3丁目1-3ルカア大阪B2F)
- 内 容：業態ご説明、店舗・料理撮影、コースご試食、担当者インタビュー など

誠にお手数ではございますが、7月22日(月)12時までにご返信をお願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2024年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有(スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考