

～ ハワイ生まれのグルメバーガーが梅田エリアに初登場 ～  
発売前から話題の「コットンキャンディパンケーキ」の先行販売が決定!!  
「クア・アイナ ルクア大阪店」

**2018年4月1日(日) ルクア大阪地下2階「LUCUA FOOD HALL」内にOPEN!**

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS\*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が運営するハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」は、2018年4月1日(日)よりルクア大阪 地下2階に新しい食のエリアとしてオープンする“LUCUA FOOD HALL”内に、梅田エリア初の店舗となる『クア・アイナ ルクア大阪店』を出店いたします。

\*...株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です



「アボカドバーガー」



「コットンキャンディパンケーキ」

ルクア大阪では、第1期の「バルチカ」エリア拡大オープンに続き、第2期リニューアルとして新しい食のエリア“LUCUA FOOD HALL”をオープン致します。利用シーンに応じてご使用いただけるカフェ店舗やレストラン店舗、手土産にも最適なスイーツ店舗など合計15店舗が出店。梅田で働くオフィスワーカーにもご利用いただくことを考え、営業時間は10時から23時までオープンし、忙しく人が行き交う梅田のど真ん中で「毎日使いたい」、「毎日使える場所」として、食の新しい価値を提供いたします。

「クア・アイナ」は、1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店です。溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、徹底的に品質管理された完熟アボカド、ハワイ本店でも人気の秘伝のスパイスなど、食材にこだわった美味しさが幅広いお客様からの支持を集めています。

今回のオープンでは、発売前から話題の「コットンキャンディパンケーキ」を『クア・アイナ ルクア大阪店』限定で先行販売致します。いち早く話題の新商品を食べれる貴重な機会をお見逃しなく!

注目度の高い店舗が集結するルクア大阪で、ハワイアンムード溢れるクア・アイナのハンバーガー&サンドウィッチを是非お楽しみください。

《クア・アイナ ルクア大阪店 概要》

- ◆店舗名称 : クア・アイナ ルクア大阪店
- ◆所在地 : 〒530-8558 大阪市北区梅田3-1-3 地下2階 “LUCUA FOOD HALL”内
- ◆TEL : 06-6151-2696
- ◆営業時間 : 10:00～23:00 (LO22:00)
- ◆オープン日 : 2018年4月1日(日)
- ◆店舗面積 : 36.8坪 ◆席数 : 75席



## 《KUA`AINA(クア・アイナ)の人気商品》



### 「アボカドバーガー」1/3LB… ¥1,045

クア・アイナ自慢のおすすめハンバーガー。厳選した完熟アボカドを1/2個使用し、やわらかく、なめらかな口あたりのアボカドをたっぷり味わえる人気の商品です。

### 「B.L.T.& アボカドサンドウィッチ」… ¥1,018

日本航空(JAL)の機内食としても提供されたクア・アイナ人気のサンドウィッチ「B.L.T.(ベーコン、レタス&トマト)」に、たっぷり完熟アボカドをトッピング。カリカリに焼いたベーコンとアボカドの食感も楽しい人気No.1サンドウィッチ。



### 「コットンキャンディパンケーキ」単品… ¥850 DRINK SET… ¥1050

フワフワのコットンキャンディと、鮮やかなストロベリーソースが目を引くムービージェニックなパンケーキ。本格的な美味しさにも注目です！

※『クア・アイナ ルクア大阪店』のみ、4月1日(日)より先行販売決定。  
 その他の店舗に関しては、4月4日(水)より販売開始。

※写真はイメージです  
 ※価格はすべて税抜きです  
 ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます

## 《KUA`AINA(クア・アイナ)とは?》

1975年、「クア・アイナ」はハワイ・オアフ島の田舎町ハレイワに、小さなハンバーガーショップとして誕生しました。品質にこだわったおいしさが支持を集め、『70マイルドライブしてでも食べたいハンバーガー』(We drive 70 miles just to get one!)と表現され、ハワイ全島、さらに日本人観光客の間でも話題となりました。1997年、東京・南青山にハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドイッチレストランとして念願の日本初上陸を果たし、現在では国内に30店舗を展開しております。

### ◆ 溶岩石グリルで焼き上げるパティ

溶岩石を敷き詰めたグリルで焼き上げた香ばしいプレミアムビーフ100%のパティは、分厚くて肉汁がたっぷり！一度食べると忘れられないジューシーなおいしさです。

### ◆ オリジナルの手作りスパイスがおいしさの秘密

「クア・アイナ」創業者テリー・トンプソン氏オリジナルの秘伝の手作りスパイスが美味しさの決め手です。

### ◆ ハワイの雰囲気満点の店内

店内はハワイアンムードに溢れており、陽気なスタッフがハワイアンホスピタリティでお客様をお迎えいたします。

### ◆ どなたにもご満足いただけるボリューム

出てきてびっくり、ボリュームたっぷりのアメリカンサイズです。かぶりついてもよし、食べやすく半分カットしてもよし、自分の好きなように食べるのが、クア・アイナのルールです。