

ヘルシーな鶏胸肉使用！こだわりの具材を使用した贅沢サンド!! 期間限定 クア・アイナのクラブハウスサンドが登場!!

2019年1月23日(水)より販売開始

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」では、2019年1月 23日(水)より、期間限定商品として、「クア・アイナ クラブハウスサンド」を販売いたします。

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



新商品の「クラブハウスサンド」はクア・アイナならではの厳選された7種の具材が楽しめる、シンプルながら一度食べると忘れられない味わいのサンドウィッチです。ひと際おいしさを演出しているのが、お店でじっくりとオリーブオイルに漬け込んだ肉厚の鶏胸肉。クア・アイナ特製の溶岩石グリルの遠赤外線ですべて調理された鶏胸肉は、本来の旨みとオリーブオイルの爽やかな味わいが口の中に広がります。

塩味の効いたベーコンやココのあるチェダーチーズがアクセントになって、より具材のうまみを引きださせ、焼きたての玉子の甘みがそれらをやさしく包み込みます。丁寧にカットされた断面は美しく、盛り付けを目で楽しみ多彩な具材を一度に頬張る幸せは、一度ならず何度でも味わいたくなる贅沢なメニューです。

是非この機会に、ジューシーな鶏胸肉とこだわりの具材の旨味が味わえるクア・アイナの「クラブハウスサンド」をお楽しみ下さい。

※写真はイメージです※価格はすべて税抜きです

< クラブハウスサンド概要 >

- ◆商品名:「クア・アイナ クラブハウスサンド」
- ◆価格:単品 1,080円/ランチSET 1,280円/ディナーSET 1,380円
- ◆販売期間: 2019年1月23日(水)~2019年4月中旬 ※終了時期は変更になる場合があります
- 商品詳細: 溶岩石のグリルで香ばしくジューシーに焼き上げた、ジューシーな鶏胸肉と自家製の薄焼き玉子、ベーコン、チーズ、フレッシュな野菜を全粒粉のパンにギュッとつめた全ての具材のうまみが余すところなく味わえる、シンプルながら一度食べると忘れられない味わいのサンドウィッチ。

◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」(<http://www.kua-aina.com/>)

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。日本国内では現在30店舗を展開し、溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、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。