

## 美食のまち、京都に「柿家すし」！関西初出店！ 「柿家すし・どんまつ 京都中央店」グランドオープン

2022年3月14日(月)

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)は、2022年3月14日(月)に、出前寿司「柿家すし」と、宅配どんぶり専門店「どんまつ」の併設店舗を京都に初出店いたします。

### ■京都初出店の「柿家すし」 京都3店舗目の「どんまつ」



#### 《柿家すし》

新鮮な季節の味を大切に、こだわりのおいしさをお届けする出前寿司店として1999年4月に原宿に1号店をオープン、現在関東で24店舗を展開しております。

全国の産地から、その季節ならではのネタを揃えた「旬の寿司」や、厳選した9種類のネタを贅沢に使用した柿家すし名物「きりこみばら寿司」など、食卓やお集まりの場を華やかに演出しています。昨年、フードデリバリーモール『ごちクル』“上半期人気ランキング2021”関東地区の寿司部門で2年連続1位に選ばれました。

#### 《どんまつ》

厳選した素材を使用し、揚げたて・作りたての美味しさをお届けするどんぶり専門店として2016年2月に1号店をオープン、関東を中心に25店舗を展開しております。

豊潤な旨味・コク・香りが特徴の「一番ダシ」のみを使用した奥深い味わいの特製天ダレで仕上げた「どんまつ天丼」や、季節の旬な食材を使用した天丼、ボリュームたっぷりのカツ丼メニューなど幅広いラインナップを取り揃えております。ご自宅やオフィスでお気軽に本格的などんぶりがお楽しみいただけます。

柿家すしは、創業以来初めて関西地方での出店となります。店舗は、京都御所の西側で、見通しの良い鞍馬街道沿いの堀川通り・今出川通りの交差点に位置し、今出川駅から徒歩10分です。京都駅からのアクセスも良く、多くの方が行きかう賑やかな場所にあります。「京都中央店」は、デリバリーとテイクアウトの両方に対応、テイクアウトでは20%割引になるサービスも行っておりますので、ぜひお気軽にご利用ください。

長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で洗練されてきた食文化が根付いている京都でも、「柿家すし」「どんまつ」のこだわりの美味しさをご堪能いただきたく、多くの皆様のご利用を、心からお待ちしております。

#### 【柿家すし・どんまつ 京都中央店 店舗概要】

住所: 京都市上京区今出川通堀川東入飛鳥井町246 アクティ堀川101  
電話: 075-451-0800  
定休日: 無  
営業時間: 11時～14時・16時～22時、  
配達エリア: 北部は北大路通り、南部は五条通り、東部は白川通り、西部は西大路通りまで

## ■厳選した旬の美味しさをお届けする「柿家すし」人気メニュー



### 旬の寿司 上

1人前 2,180円～(税込)

柿家すしが厳選した、季節の旬のネタに加え、定番ネタもご堪能いただけるにぎり寿司です。

旬のネタ5貫とまぐろや柚子ふり穴子など定番人気ネタ5貫を盛り込んでお届けします。

※写真は1人前



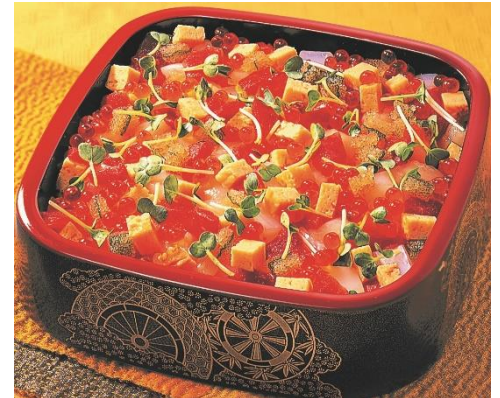
### はなかや 盛り込み

1人前 1,980円～(税込)

人気の中とろと、紅ずわいがに、生うにも入った、高級感のある本格握り寿司です。

いかはしそと一緒に握り、さわやかさをプラスしました。

※写真は3人前



### 特製きりこみばら寿司

1人前 1,500円～(税込)

厳選した9種の新鮮なネタと、ほんのり甘く味付けしたシャリ、そして秘伝のタレが織りなす絶妙な美味しさは他店では真似ができません。

見た目、味わい、歯ごたえ、そのすべてにご満足頂ける柿家すしおすすめの逸品です。

## ■揚げたて・作りたての美味しさをお届けする宅配どんぶり専門店「どんまつ」人気メニュー



### どんまつ天丼

1,060円(税込)

海老、いか、なす、れんこん、かぼちゃ、いんげんと、人気のできたててんぷらを贅沢にのせました。



### どんまつカツ丼

1,090円(税込)

柔らかくジューシーなどんまつ自慢の特製ローズカツを卵2個を使用してふんわりととじました。



### 真鯛天と桜海老のかき揚げ天丼

1,390円(税込)

春が旬の真鯛でしそを挟んだてんぷらと、桜海老のかき揚げを盛り合わせた、季節感を楽しめる天丼です。

※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます ※写真はイメージです