

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

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。



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。「毎日をはれの日に」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、べ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「瞬間燻製のベ鯖の握り」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。

FOOD

■コースは「日々晴々」を代表する料理をラインナップ

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、別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、一品ずつに創造性・意外性の驚きを感じていただけます。

濃厚一口海老そば	本まぐろ中トロ握り	海鮮焼売	瞬間燻製メ鯖の握り	お頭つき吟醸酔っぱらい海老の握り	帆立の塩炙り握り	本日の握り	鱈と島らつきよの塩なめろう手巻き	龍神椎茸と千枚漬けの握り	淡路鱧と炙り舞茸の土瓶蒸し	名物うにプリン	日々コース	3190	握り6貫、肴4種、メの食事までついた全11品
----------	-----------	------	-----------	------------------	----------	-------	------------------	--------------	---------------	---------	-------	------	------------------------

自家製雪〇だいふく	濃厚一口海老そば	本まぐろ背トロ炙り握り	本まぐろ中トロ握り	本まぐろ赤身りゅうきゅう握り	鰻と玉の押し寿司	海鮮焼売	瞬間燻製メ鯖の握り	お頭つき吟醸酔っぱらい海老の握り	帆立の塩炙り握り	本日の握り	鱈と島らつきよの塩なめろう手巻き	龍神椎茸と千枚漬けの握り	淡路鱧と炙り舞茸の土瓶蒸し	名物うにプリン	晴々コース	4290	本まぐろ食べ比べ含む握り9貫がついた全15品
-----------	----------	-------------	-----------	----------------	----------	------	-----------	------------------	----------	-------	------------------	--------------	---------------	---------	-------	------	------------------------

■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

DRINK

■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、ご来店の度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

※表示価格には消費税が含まれております。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

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
住所	〒530-8558 大阪府大阪市北区梅田3丁目1-3 ルクア大阪 B2F
電話	06-6456-7020
営業時間	11:00~23:00
定休日	ビル休館日に準ずる
席数	34席（カウンター：28席、テーブル：6席）
坪数	20.05坪
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

事業内容：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/>

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社ダイナック ダイナックレストランカンパニー

営業推進部 広報担当 江崎有紀子

TEL：090-3976-4289

MAIL：pr@dynac.co.jp