

彩り豊かな海鮮丼をまずはそのまま、次にあつあつのお出汁をかけて身体も心も温まる。

## 海鮮丼と出汁 彩くら 小田急海老名駅店

小田急線海老名駅東口駅ナカに3月31日(月)グランドオープン！

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 岡本裕之）は、小田急線海老名駅東口駅ナカに「海鮮丼と出汁 彩くら（さくら） 小田急海老名駅店」をオープンいたします。



「海鮮丼と出汁 彩くら（さくら） 小田急海老名駅店」は、彩り豊かな海鮮丼に“かつおだし”と“鯛だし”の2種からあつあつのお出汁をお選びいただき、まずはそのまま、次はあつあつのお出汁をかけて海鮮とお出汁の掛け合わせを楽しむお店です。

メニューはいち推しの「彩くら海鮮ちらし」や定番の海鮮丼のほか豆腐や納豆を使ったヘルシーなどんぶりをご用意しました。さらに、旬の海鮮で季節を感じていただきたい想いから季節限定メニューをご提供します。また夕方17時から、魚が食べたい時の夕食に嬉しい定食メニューもお楽しみいただけます。

木の心地よさを感じる明るい店内で、魚をたっぷりいただく身体と心に優しいひと時をお過ごしください。

### 【お出汁のこと】

海鮮丼に合わせて2種からお好きなお出汁をお選びいただけます。

#### 「かつおだし」

かつお枯節・そうだかつお枯節・鯖の枯節をブレンドした特製のお出汁です。

#### 「鯛だし」

国産鯛の頭を焼くことで風味を増し、鯛の旨味を引き出しました。



**【今月の季節限定メニューのお品書き】**

「釜揚げしらすとあさりの佃煮」1,190円（税込）

まずはそのまま、しらすとあさりの旨味をお楽しみください。次に汁をかけて二度美味しくお召し上がりいただけます。



**【17時からご提供する定食メニューのお品書き】**

「長崎県産 ふっくら重ねアジフライ定食」1,390円（税込）

長崎県産の肉厚なアジをふっくらと揚げました。ひとつは黒ごま入りの衣にアレンジしており、香ばしさがお楽しみいただけます。



「鮭のレアから揚げ&鮭のフライ定食」1,490円

鮭の美味しさを、人気のレアから揚げと食べ応えのあるフライの2種盛りでお召し上がりいただけます。



## ■ 店舗情報

店舗名：海鮮丼と出汁 彩くら 小田急海老名駅店  
住所：〒243-0438 神奈川県海老名市めぐみ町1-1  
小田急線海老名駅東口

営業時間：11：00～22：00

電話番号：046-236-1221

座席数：20席

※海鮮丼はテイクアウトいただけます

※お米は国産米を使用しています

