

PROPOSAL FOR INBOUND TOUR PLANS

雛鮨 新宿アイランドタワーのご提案

インバウンド団体様・FITツアー向けお食事プランのご案内

Premium Sushi All-You-Can-Eat Dining Plans for Inbound Tour Groups & FITs

高級寿司食べ放題 雛鮨（ひなずし） | 株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス



高級寿司食べ放題のパイオニア「雛鮨」のこだわり

職人が一貫ずつ魂を込めて握る、約60種類の本格寿司を好きなだけ

「好きなものを好きなだけ」

1989年、東京渋谷に誕生した「雛鮨」は、一貫からお好きな寿司ネタをご注文いただける、新しいスタイルの「高級寿司食べ放題」店として多くのお客様に愛されてまいりました。職人が全国の漁港から毎朝直送される鮮度抜群の素材を厳選し、技と真心でお客様の目の前で一貫一貫丁寧に握ります。とろ、うに、いくらといった最高級ネタをはじめ、季節限定の旬のネタまで豊富に取り揃えており、訪日外国人の皆様にも日本の誇る「本物の寿司文化」を心ゆくまで、お会計を気にせず楽しんでいただけます。



① 職人とにぎり手のハイブリッド営業 (Hybrid Operation)

現在は「寿司職人」と「にぎり手(シャリ玉補助機械を使用)」のハイブリッド体制で営業。高いクオリティを維持しながら、団体様でもお待たせしない迅速な提供スピードを両立しています。

② 厳選された60種の寿司メニュー (60 Premium Varieties)

定番のまぐろ、とろ、うに、いくらに加え、月替わりで仕入れる漁港直送の『今月のおすすめ』や『至高の一貫』も贅沢に食べ放題です。

③ 同席できるサステナブルな食卓 (Inclusive Dining)

食事制限のあるムスリム、ヴィーガンの旅行者から、通常メニューを召し上がる一般のお客様まで、同じテーブルで日本食を楽しめます。

都内・横浜の主要観光エリアに展開する6つの店舗

全店が主要駅直結またはすぐ。旅行プランに合わせてスムーズな送客が可能です

1. 西銀座デパート店

銀座・有楽町エリア

- 中央区銀座4-1 西銀座デパート2F
- 📍 アクセス: 銀座駅・有楽町駅 直結
- 👥 総席数: 約112席 | ショッピング合間の利用に最適
- ☎ TEL: 03-3566-4077

2. 新宿アイランドタワー店

西新宿エリア (メイン推奨店舗)

- 新宿区西新宿6-5-1 アイランドタワーB1
- 📍 アクセス: 西新宿駅直結 (新宿駅徒歩7分)
- 👥 総席数: 122席 (掘りごたつあり) | 最大48名で大人数団体に最適
- ☎ TEL: 03-5323-2380

3. 新宿マルイ アネックス店

新宿三丁目エリア

- 新宿区新宿3-1-26 新宿マルイアネックス8F
- 📍 アクセス: 新宿三丁目駅すぐ (新宿駅徒歩6分)
- 👥 総席数: 約60席 | 洗練された和モダンな店舗空間
- ☎ TEL: 03-5367-3705

4. LABI池袋本店

池袋東口エリア

- 豊島区東池袋1-5-7 LABI池袋本店7F
- 📍 アクセス: 池袋駅東口すぐ (徒歩1分)
- 👥 総席数: 約58席 | ツアーお買い物旅程との組み込みに便利
- ☎ TEL: 03-5953-2881

5. 上野の森さくらテラス店

上野公園エリア

- 台東区上野公園1-54 さくらテラス2F
- 📍 アクセス: 上野駅不忍口すぐ (徒歩1分)
- 👥 総席数: 46席 | 上野公園散策や美術館ツアー帰りに最適
- ☎ TEL: 03-5816-3260

6. 祭雛 ヨドバシ横浜店

横浜駅西口エリア (姉妹店)

- 横浜市西区北幸1-2-7 ヨドバシ横浜B2F
- 📍 アクセス: 横浜駅直結 (徒歩1分)
- 👥 総席数: 約56席 | 寿司に加え一品料理も食べ放題対象
- ☎ TEL: 045-311-4050

安心と信頼のムスリムフレンドリー（ムスリム向け）対応

食材調達から専用の礼拝室まで、宗教的マナーとおもてなしを両立

□ ハラル対応事項 / Provided Services

■ ハラル認証調味料の徹底使用

寿司作りに不可欠な『醤油』『お酢』『みりん』『お酒』は、すべて厳格な第三者ハラル認証を取得したもののみを使用します。

■ 豚肉・アルコール成分の完全排除

調理場内において、本プラン向けの食材に豚肉・豚由来成分および料理酒等の飲料用以外のアルコールは一切混入させません。

■ 礼拝スペース（プレイヤーズルーム）について

新宿アイランド店内のお座敷を礼拝スペースとしてご利用いただけます。お祈り用マット、キブラコンパス（礼拝方向表示）を常時ご活用いただけます。なお、お手洗いは店内にはございませんのでご了承ください。

■ 卓上への説明POP設置

ハラルポリシーおよびお食事の詳細ルールを英語・日本語で表記したウェルカムPOPを配し、安心してお食事を始めていただけます。

△□ 旅行会社様向け免責事項 / Disclaimers

● 調理場・食器類の共用について

一般メニューも提供する通常調理場にて本プランの調理を行います。調理器具は専用に区分しますが、完全な独立厨房ではありません。食器類も共用です。

● 通常アルコールの店舗提供

店舗内では、一般のお客様向けにビールや日本酒などの通常アルコール提供を行っております。また通常のお客様と同席となります。

● ムスリム専任スタッフについて

調理場および接客フロントに、ムスリム（イスラム教徒）の専任スタッフ・従業員は常駐しておりません。

● 食材手配に伴う「要事前予約」

ハラル認証食材・調味料の厳密な仕入れと調理管理徹底のため、ツアー団体・FITを問わず完全事前予約制とします。



体験型『寿司ワゴンプラン』と多様な食事制限への対応

欧米豪のお客様が感動する食体験と、ビーガン・コーシャ・素食への確かな対応力

① 欧米系向け体験型『寿司ワゴンプラン』

「ただ食べるだけではなく、日本ならではの食文化を体感したい」という欧米系インバウンドのお客様の強いニーズに応えた大人気プランです。

日本の伝統的な寿司ワゴンにその日厳選した新鮮な寿司ネタを美しく敷き詰め、客席の目の前へお持ちします。職人が英語を交えながらネタの由来や特徴を解説し、お客様がその場で指定されたネタを目の前で鮮やかに握って提供します。

シャッターチャンス溢れる華やかな演出は、旅の素晴らしい記念写真となりツアーの付加価値を飛躍的に高めます。

※「完全事前予約制」

② ビーガン・コーシャ・素食への柔軟な対応

■ ビーガン (Vegan) 対応

動物性食品（肉・魚・出汁・乳製品・卵）を一切排除し、アボカド・キノコ・季節野菜・豆腐等を用いた美しい『野菜寿司ヴィーガンコース』をご用意可能です。

■ コーシャ (Kosher) 対応

ユダヤ教の厳格な戒律に適した調理環境や食材。旅行エージェント様を通じて事前に対象のお客様の希望・制限度合いをお聞きし、ご相談の上で対応いたします。

■ 素食 (Oriental Vegetarian) 対応

台湾・中国等アジア圏 of 仏教徒のお客様に向け、肉・魚はもちろん『五葷（ネギ・ニンニク・ニラ・ラクキョウ・アサツキ）』不使用の特製素食寿司をご用意可能です。

※完全事前予約制

🍴 HIS旅行代理店様へ：多様なお客様を同じ一つの食卓へ「サステナブル・ダイニング」

『食事制限のある人となない人が同じ店・同じテーブルに同席して、全員がそれぞれお好きな寿司を味わえること』は、インバウンドの団体ツアー・FIT手配における最強の安心材料です。鰯鮓は、その受入体制を強固に整えてお待ちしております。