

モーニング・カフェ営業も新たに開始！
「紗羅餐」が「さらざん」として
7 月 20 日(月・祝)8 時 リニューアルオープン
～手打ちそばの伝統を守りながら、日本の和食文化を発信～



中部国際空港セントレアでは、第1ターミナル4階「ちょうちん横丁」において、約2か月間の改装工事を経て、「紗羅餐」が装いを新たに、ひらがなの「さらざん」として2026年7月20日(月・祝)にリニューアルオープンいたします。今回のリニューアルでは、国内外から多くのお客さまをお迎えする中部地域の空の玄関口の店舗として、より親しみやすく、海外からのお客さまにも分かりやすくするとともに、日本らしい温かみと親しみやすさを感じながら、多くのお客さまに気軽に立ち寄っていただきたいという想いを込めて、店名がひらがな表記の「さらざん」に変わりました。また、新たに二次元コードでのセルフオーダーを導入し、英語と中国語の多言語にも対応することで、サービス面でも海外からのお客さまにもスムーズにご注文いただける環境を整えています。

メニューについては、これまで大切にしてきた手打ちそばの伝統を守りながら、そば店ならではの出汁の魅力を活かした「おでん」や「だし巻き玉子」が新たにラインアップ。そばだけでなく、日本の食文化をより幅広く楽しめる店舗へと進化しています。

さらに、これまでのランチ・ディナー営業に加え、新たにモーニング・カフェ営業を開始。朝・昼・夜それぞれの時間帯に合わせたメニューを提供することで、出発前の短時間利用からゆったりとした食事まで、空港をご利用のお客さまの多様なニーズにお応えします。

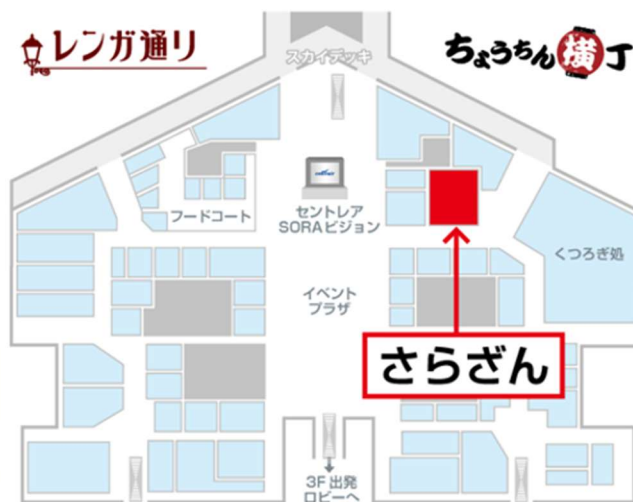
店内は木の温もりを基調としたモダンな和空間へと刷新。落ち着いた照明とゆとりある座席配置により、上質で快適な空間を実現。出張前のビジネスパーソンや訪日外国人旅行者をはじめ、日本を旅立つすべてのお客さまに、出発前のひとときで日本の「和」を感じていただける店舗となります。

中部国際空港は今後も、中部地域の空の玄関口として、国内外のお客さまに魅力ある空港体験を提供するとともに、日本ならではの文化や食の魅力を発信してまいります。

【新店舗概要】

店舗名	さらざん
業態	飲食店
場所	第1ターミナル4階 ちょうちん横丁
オープン日時	2026年7月20日(月・祝)午前8時
営業時間	8:00~21:00(ラストオーダー20:30)
店舗面積/客席数	約147㎡/61席
運営会社	サラザン株式会社
ホームページ	http://sarrasin.jp/

【店舗位置】 第1ターミナル4階 ちょうちん横丁



【店舗外観・内観】

〈店舗外観〉



〈店舗内観〉



【主な提供メニュー】

① モーニング営業(8:00~11:00)

日本の家庭的な朝食をコンセプトに、玉子料理やおにぎり、トーストなど、どこか懐かしく心安らぐメニューを取り揃えました。出発前のひとときに、やさしい味わいとともに日本の朝の魅力を感じていただけます。



だしまき朝餉セット/1210 円(税込)



おにぎりたまごセット/990 円(税込)

② ランチ営業(11:00~15:00)

昼は、出汁の魅力を味わう和の定食処として営業。看板商品の手打ちそばに加え、だし巻き玉子やおでん、天丼などの人気メニューを取り揃えます。さらに、出汁の旨みを閉じ込めただし巻き玉子を贅沢に使用した「だしまきオムカレー」が新たに登場します。



だしまきオムカレー/1760 円(税込)



天婦羅そば定食/1870 円(税込)

③ カフェ営業(15:00~17:00)

ランチタイムの営業後は和喫茶をテーマに、抹茶や珈琲などのホッとする飲み物とカフェ限定メニューのガレットは惣菜系とスイーツ系を揃え、軽食の利用やフライト前のちょっとしたひと時にご利用頂きやすいメニューで揃えております。



西尾の抹茶ラテ/680 円(税込)



ガレット名古屋仕立て小倉あんバター/1320 円(税込)

④ デイナー営業(17:00~21:00)

夜は「酒場さらざん」として営業し、お酒とともに楽しめるメニューを中心に展開。やさしい鰹出汁の旨みが染み込んだおでんをはじめ、お酒に合う一品料理を豊富にご用意。食事の締めには、自慢の手打ちそばをお楽しみいただけます。



5種の料理長おまかせおでん盛り合わせ/1320円(税込)



自分で混ぜるおでんじゃがのポテサラ/690円(税込)

