

# 敦賀若狭フェア

TSURUGA WAKASA FAIR

開催期間 2021.3.10(水)→3.21(日)

マロニエグート銀座1のレストランが、福井県敦賀若狭の海の幸や山の幸の風味をいかした特別メニューをご用意しました。若狭湾に面した港町、のどかな田園や里山の風景を感じさせる絶品メニューをぜひご賞味ください。

## PRESENT

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名様に料理旅館由幸の若狭とらふく鍋セット(3~4人前)をプレゼント!  
(セット内容)  
トラフグの鍋用700g・ポン酢・薬味・昆布



抽選で5名様に当たる!



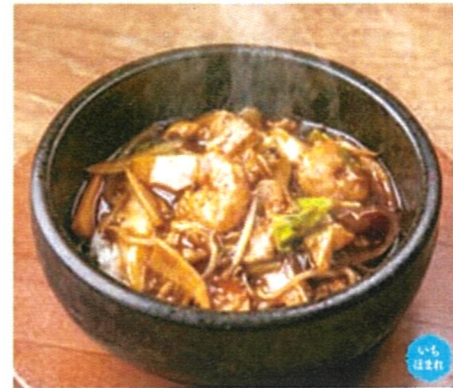
10F プラッスリー ボール・ボキューズ銀座

敦賀真鯛のボレ  
キャラメリゼしたナッツのクルートをのせて十六穀米のゾットと青梗菜のレモンコレ添え  
2,200円  
しっとりとした敦賀真鯛に濃厚なゾットと香ばしいナッツを合わせました。水々しい青梗菜と爽やかなレモンの香りを共にお楽しみください。



11F ヴェトナム・アリス

焼サバチャーハン  
ピリ辛柑なんばと福井の梅干し添え  
980円  
新鮮香ばしい、若狭湾の焼サバで作った、福井米「いちほまれ」チャーハンです。ピリ辛柑なんばと福井の梅干しを添えました。福井の海の物、山の物を取り合わせたオリジナルチャーハンです。



11F 中華・点心・飲茶 クラフトビールタップ 銀座店

香港タクシー飯  
(五日あんかけ石焼きご飯)  
1,408円  
香港で最も忙しい職業のひとつであるタクシーの運転手が、忙しい合間に食べる大衆料理です。海鮮や野菜と共に「いちほまれ」のうま味が味わえる一品です。



11F サムギョブサルと野菜 いふう

サムギョブサルランチセット  
1,500円  
専用鉄板でカリッと焼き上げた当店自慢のサムギョブサルとたっぷりの野菜に「いちほまれ」の優しい甘味が相性抜群です。付け合わせのスープ等のメニューは4種類から選べます。



11F シンガポール・シーフード・リハブリック

マハタの蒸籠蒸し 柑なんばソース  
1,280円  
しっかりとした身質のマハタを、蒸籠(せいろう)でふくら蒸し上げました。爽やかな辛味の特製柑なんばソースを掛けてお召し上がりください。



12F 焼とり 鳥ぼんち

いたけ焼 柑なんば添え 418円 梅こんぶサワー 550円  
おぼろこんぶ出汁巻 660円 うに玉子かけご飯 660円  
敦賀若狭の豊かな自然が育んだ食材をふんだんに使ったオリジナルメニューです。福井県美浜町の日本酒(早瀬浦)もご用意しており、乾杯からまでお楽しみいただけます。



12F 銀座しゃぶ通 好の笹

福井県産 椎茸の梅びたし  
コースの先付としてご提供  
福井県産の食材2品を使い、素材の味を楽しめるように、うす味のおひたしにしました。肉厚でふりふりの椎茸、ほろりとした食感の梅干しを先付の一品としてどうぞ。



12F ひつまぶし名古屋備長

福井若狭の梅酒(ロック)  
815円  
福井県若狭町の希少種「紅映梅」を使った微糖の梅酒です。スッキリとした口あたりと芳醇な梅の香りが特徴です。



12F 福井乃喜心 鯖街道

いちほまれ使用  
黒毛和牛網焼御膳〜うにひしお添え〜  
(1日限定5食) 4,980円  
厳選した黒毛和牛のサーロインを網焼きにして提供いたします。こだわりの釜で炊いた「いちほまれ」と共にご賞味ください。



12F 江戸前肉割烹 宮下

肉巻寿司  
1,400円  
新鮮な肉をさっと焼いて、食感の良い野菜を「いちほまれ」で巻きました。特製のタレでお召し上がりください。

## おいしさたっぷり! 若狭路の食材



敦賀真鯛

日本海に面した厳しい環境下で養殖されている為、運動量が豊富で強い生命力をもっています。身質、魚体の色味、脂の乗りともに非常に良い仕上がりです。



マハタ

暖かい海に生息する高級魚で全長1mにもなる大型魚です。白身の上品な味で、しっかりとした歯応えがあります。



福井米 いちほまれ

コシヒカリ発祥の地、福井県において6年をかけて開発した品種です。「朝のような白さとツヤ」、「楽しい甘み」、「粒を感じる弾力と粘り」の最高のバランスが特徴です。

日本若狭産地協会の認定品種  
食味や、クセ、粘り、粒、香り



福井梅 梅干し

江戸時代から栽培が始まり、若狭町が県内最大の産地です。「紅映(べにざし)」の梅干しは、皮が薄く、種が小さく、果肉が厚い、ほろりとした食感が特徴です。



浜焼き鯖

身が厚く、脂の乗った鯖を丸ごと豪快に焼き上げた、若狭のソウルフードです。



雲丹ひしお

コクのある力強い旨み特徴の、唯一雲丹をつかった魚醤です。生で食べられる鮮度の良い雲丹のみを使用しています。

小浜産物(株)



しいたけ

温度管理や湿度管理を徹底し、丁寧に育てられた旨味しいたけは、とにかく「肉厚」でふりふり。食べ応え抜群です。



柑なんば

「柑」は柑橘、「なんば」は若狭の方言で唐辛子。辛くて爽やか、豊かなコクもある万能調味料です。

小浜産物(株)



おぼろ昆布

敦賀の職人が手作業で削り取る「手すきおぼろ昆布」は神技的な技術から生まれます。反状の模様が出る薄く削れている証です。



梅酒 BENICHI

若狭の地で生まれた希少種「紅映梅(べにざしうめ)」を使った、無香料・無添加の甘くない梅酒です。

小浜産物(株)



日本酒(早瀬浦)

創業約300年の老舗蔵元で造られた、すっきりしつつも味わい深い辛口です。冷やでも燗でも美味しく、新鮮な海の幸と共に楽しめます。

若狭酒造(株)

※写真はイメージです。※価格は全て税込です。※商品がなくなり次第終了させていただきます。また、期間中はメニュー内容が変更になる場合や、食材・器など写真と異なる場合がございます。※記載している時間はメニューの提供時間です。※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、休止や提供時間が変更になる場合がございます。