

おだやかな
瀬戸内で
育まれた

香川

「よりすぐりもの」フェア

<http://pr.gnavi.co.jp/promo/kagawa/>

麻布長江 香福筵

東京都港区西麻布1-13-14
03-3796-7835

田村 料理長



「ペイカとさぬきのめざめ
酢漬け唐辛子の香味オイルがけ」

「瀬戸内穴子の
チャイニーズゴールデンスパイス」
「讃岐牛バラ肉トロトロ煮・
黒酢ソースで」

ISOLA blu

東京都中央区銀座1-13-8
03-5524-2520

濱崎 料理長



「香川県産2色アスパラガスと半熟卵、
イタリア産グアンチャーレのピッツァ」

「香川県産黒米粉の自家製コルツェッティ
瀬戸内海の魚貝を使った「MARE E MONTE」

「香川県産讃岐オリーブ牛フィレ肉の
ピスタチオバター甲羅焼き」

板前ごはん 音音 上野バンブーガーデン店

東京都台東区上野公園1-52 バンブーガーデン 2F
03-5807-2244

加賀 料理長



「さぬき目利き名人セレクト
鮮魚の板前料理各種」

「限定 さぬき銘産特大椎茸炭火焼き」
「アスパラガスーさぬきのめざめ」
「さぬき牛ロース ピフテキ土鍋御飯」
「さぬき牛備長炭炭火焼」

ウェスティンホテル東京 日本料理 舞

東京都目黒区三田1-4-1 ウェスティンホテル東京2F(恵比寿ガーデンプレイス内)
03-5423-7865

斎藤 料理長



「讃岐牛のすき焼風」

「アスパラガス(さぬきのめざめ)
まんてがんサラダ」

「かれいの唐揚げ」
「まながつおのお造り」
「かますの塩焼」

炭火やきとり 一翠

東京都豊島区東池袋1-1-10 新新園ビルB1
03-3985-5155

松村 料理長



「さぬきのめざめのめざめ」

「瀬戸内の魚/ミネラルと柑橘」
「讃岐牛+炭」

たいめいけん

東京都中央区日本橋1-12-10
03-3271-2465

三代目 茂出木 浩司



ぐるなび&三代目コース

「A4 讃岐牛もも肉のロースト 季節の温野菜添え」

「季節の前菜盛り合わせ」
「香川県産 天然真鯛のボワレ タブナードソース」
「ピーツの冷製スープ」
「本日のデザート 三種盛り合わせ」

日本橋 ゆかり

東京都中央区日本橋3-2-14
03-3271-3436

野永 料理長



「香川産の海の幸の盛り合せ」

「脂がのった穴子の湯引きと
造りと焼目造りの盛り合せ」
「香川産の海と山の幸が色々に入った!
白アスパラのすり流し掛け」

HATAKE AOYAMA

東京都港区南青山5-7-2 B1F
03-3498-0730

神保 料理長



「小豆島の中武さん手作り
生素麺の冷製ジェノベーゼ」

「香川県沖の地魚と大西農園野菜の
トマト煮 スパゲッティ」
「讃岐牛のタリアータ」

万歴龍呼堂

東京都港区東麻布2-33-5
03-3505-5686

石塚 料理長



「御吸物 瀬戸内鱧葛叩き
順才 椎茸 酢立」

「焼物 真奈鯉塩焼」
「強肴 讃岐牛焼 アスパラ焼」

丸ノ内ホテル アネックス 東京ジョンブル

東京都千代田区大手町2-6-1 朝日生命大手町ビル28階
03-3242-3451

山口 総料理長



「讃岐アスパラガス本日の一品」

「讃岐アスパラガスの蒸し焼き トリュフ風味」
「瀬戸内地魚のスーパドボワソ」
「瀬戸内オコゼのフヌイユ風味ロースト
ペルノーソース添え」
「讃岐牛モモ肉ロースト ボルドレーズソース」
「讃岐夢豚の蒸し焼きと香川野菜 本日のソースで」

野菜ビュッフェレストラン スペイン坂農園

東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO PART1 8F
03-5456-6397

米村 佳奈子



「香川マダコと皐月桃のカルパッチョ」

「野菜ソムリエ厳選
旬野菜のパーニャカウダ」
「オリーブ牛のスネ肉入り
一日分の野菜カレー」