



Bar SAVOY homage

ドライジンに「カラマンダリンジュース」とセミノール果汁の「こりやすっぱい」、「九華はちみつ」を合わせた「ルMieール」(写真右)は、さわやかな酸味が食前酒にぴったり。テキーラに、「芋蜜しろっぶ」とマスカルポーネチーズを合わせたデザートカクテル「スイート・Imoーション」(同左)はなめらかなテクスチャーが魅力。グラスの縁を飾る「まこも」粉末のほのかな苦みを楽しんで。

提供期間 3/1(土)▶3/31(月)

ルMieール 1,650円

三重の美しもの カラマンダリンジュース・こりやすっぱい・九華はちみつ

スイート・Imoーション 1,650円

三重の美しもの 芋蜜しろっぶ・まこもの粉末(葉)

カクテル世界一に輝いたバーテンダーの店

神戸市中央区下山手通5-8-14 1階
Tel.078-341-1208



Topics

三宮・梅田の飲食店でも「三重県フェア」開催

2/27(木)

3/16(日)

日本各地の郷土の食文化を通じて、地域を盛り上げるワールド・ワンが「三重県フェア」を開催!三重県といえば、伊勢えびや松阪牛が有名ですが、実は「天むす」発祥の地であり、「松阪鶏焼き肉」などの地域グルメも有名。そんな三重県に隠された「実は…」なメニューを三重県産食材を使って提供します。

【実施店舗】

- ◆郷土料理 からす
 - ◆地魚大衆酒場 金八
 - ◆三宮高架下酒場 茶々
 - ◆土佐清水ワールド(三宮生けすセンター)
- ※いずれもJR三ノ宮駅スグ

- ◆土佐清水ワールド(梅田ギャザ阪急店)
- ※阪急大阪梅田駅スグ

詳細は公式Webでチェック

<https://www.world-one-group.co.jp/>



〈提供メニュー一例〉

小杉納豆のつゆだく納豆おむれつ、「めん処政成」監修 伊勢味噌煮込みうどん、「のりもも」海苔天ぷら、など

※入荷状況により一部商品が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



「美^{うま}し^く国^{くに}」三重のいっぴんフェア

海の幸、山の幸が豊富な三重県の

食材や加工品を使用したメニューフェア。

シェフが腕をふるった、期間限定の「いっぴん」メニューを堪能しませんか。



とうふ空野

三重県内で捕獲された鹿のバラ肉は、塩こうじに漬け込み、肉の味と香りを感じられるあっさりした煮込みに。伊勢の横輪いもと、シャキシャキした食感の松阪赤菜がアクセント。的矢かきは、すりおろしたリンゴとすだちを添えて提供。口の中いっぱい広がる的矢かきの強いうま味を感じて。

提供期間 2/1(土) ▶ 2/14(金)

三重県産鹿肉のあっさり煮込み
1,600円

三重の美しもの 鹿バラ肉・横輪いも・松阪赤菜

三重県産殻付き的矢かき
550円(1個)

三重の美しもの 的矢かき

こだわりの豆腐料理で人気の創作和食店

大阪市中央区南久宝寺町4-5-6
ヴィルテックス本町地下1階
Tel.06-6120-0644
https://www.foodgate.net/shop/sorano



陶泉 御所坊/ホテル花小宿

ネバシャキ食感が特徴の海藻・アカモクをニンジン、ミツバとともにご飯に混ぜ込み一口サイズの棒寿司に。長時間牛乳を煮込んで作る「古代のチーズ」・蘇は、尾鷲の伝統野菜・青唐辛子の虎の尾が味のアクセント。じんわりと追いかけてくる辛さを楽しんで。ポン酢には南伊勢産のミカンジュースを使っています。

提供期間 2/10(月) ▶ 2/28(金)

アカモクご飯の棒寿司

三重の美しもの アカモク

虎の尾の粉末を使用した蘇

三重の美しもの 虎の尾

肉料理に添える「ポン酢」

三重の美しもの 完熟こつぶみかんストレートジュース

陶泉 御所坊
宿泊者限定の夕食の一品として提供
ホテル花小宿
夕食(コースのみ・12,100円から)の一品として提供

文豪たちに愛された有馬温泉最古の旅館

陶泉 御所坊 神戸市北区有馬町858
Tel.078-904-0551
https://goshoboh.com/
ホテル花小宿 神戸市北区有馬町1007
Tel.078-904-0281
http://hanakoyado.com/



日本料理 湯木 新店/心齋橋店

濃厚な味わいと身のやわらかさが特徴の桑名産はまぐりと、松阪産の新鮮な「いきいき卵」を使用。出汁のうま味をしっかりと感じられる一品です。ふわふわの茶碗蒸しをひとさじすくと、中には大ぶりなはまぐりが3つも。上に添えられた生ウニとともに、贅沢な海の幸の共演が楽しめます。

提供期間 2/1(土) ▶ 3/31(月)

桑名のはまぐりの茶碗蒸し、生ウニ添え

三重の美しもの 桑名のはまぐり・いきいき卵

懐石コース・11,000円の一品として提供
(前日までに要予約)

洗練された日本料理で味わうおもてなしの心

新店 大阪市北区堂島1-5-39
マルタビル1階
Tel.06-6348-2777
心齋橋店 大阪市中央区心齋橋筋1-7-1
大丸心齋橋本館 10階
Tel.06-6243-7555
https://www.kitashinchiyuki.com/



グリルDAITO

三重県の日本酒「作」の酒粕を食べて育った「作豚」は、シンプルな味付けで肉のうまみと甘さを感じるロースカツに。粘りけの強い伊勢芋の素揚げは、ウナギのフリットとともに蒲焼き風タレで召し上げられ。上品な脂のりが特徴の三重県ブランド養殖魚「伊勢まだい」は、ほろ苦い「伊勢茶」ソースとのコラボで絶妙な味わいに。

提供期間 2/1(土) ▶ 3/31(月)

作豚ロースカツ にんにくマスタードソース
黒米のリゾット添え 2,950円

三重の美しもの 作豚・黒米

うなぎと伊勢芋のフリット 1,750円

三重の美しもの 伊勢芋

伊勢まだいのカルパッチョ 伊勢茶ソース
1,850円

三重の美しもの いしがね 石橋産伊勢茶ペースト

ディナーコース・7,700円の一品
またはアラカルトメニューで提供 ※写真はアラカルト
(前日までにInstagramで要予約)

神戸の伝統的な洋食を気軽なスタイルで

神戸市中央区中山手通2-25-5
有本ビル1F東
https://www.instagram.com/grill_daito/

