

【1】ORGANIC DELI GAJYUMAARU 牛込神楽坂店

- 1 日程：令和5年（2023年）2月13日（月）～2月18日（土）
- 2 場所：東京都新宿区細工町1-15 TEL：03-6868-5346
営業時間 11時～19時 店休日：日曜日
- 3 内容：
シェフが厳選した「くまもとの赤」「熊本県GI産品」食材を使った特別メニューの提供
 - ◆とろ～り温玉のあか牛丼
 - ◆熊本の自然の恵みたっぷり！弁当
 - ・天草大王鶏もも肉の塩麹レモンソテー
 - ・クルマエビの和風味噌マヨ
 - ・熊本県産自然農育ちのお米「ヒノヒカリ」の炊き込みご飯
 - ・デリ5種（人参、ブロッコリー、赤茄子、さつまいも、椎茸）
 - ◆食べて奇麗に♪熊本県産「い草」と焦がしバターのフィナンシェ※食材の仕入状況によって変更の可能性があります。

【2】ブラッスリー ラ・ムジカ

- 1 日程：①熊本県産食材PRフェア
令和5年（2023年）2月17日（金）～3月2日（木）
②「熊本県産食材」試食会（事前予約制・有料）
令和5年（2023年）2月24日（金）19時～21時
- 2 場所：東京都豊島区目白3-14-21 1F TEL：03-3565-3337
ランチ 11:30～14:00（L.O.）、ディナー 18:00～21:30（L.O.）
店休日：月曜（祝祭日の場合は翌日）
- 3 内容：
① シェフが厳選した「くまもとの赤」「熊本県GI産品」食材を使った特別メニューの提供
 - ◆前菜：マダイ
 - ◆メイン：天草大王
 - ◆×のお食事：クルマエビとトマトの赤いハンバーガー
 - ◆デザート：いちご
 - ◆自家製パン&カフェ※食材の仕入状況によって変更の可能性があります。
② フェア期間に提供される特別メニューをコースで味わう試食会の開催

【3】The Momentum by Porsche (ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ)

- 1 日程：①熊本県産食材 PR フェア
令和5年(2023年)2月21日(火)~2月28日(火)
②「熊本県産食材」試食会(事前予約制・有料)
令和5年(2023年)2月19日(日)12:30~15:00(12時開場)
- 2 場所：東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター1階
TEL:03-6280-6785
営業時間：LUNCH 11:30 - 15:00 (13:30L.O.)
DINNER 18:00 - 22:30 (20:00L.O.)(+10%サービス料)
BAR LOUNGE ~21:30L.O.
定休日：月曜日、不定休あり
- 3 内容：
 - ①シェフが厳選した「くまもとの赤」「熊本県GI産品」食材を使った特別メニューの提供(ランチ¥8,800 デイナー¥12,000の一部にて使用)
 - ◆天草大王のトルテリーニ イン ブロード *ラビオリの一種
 - ◆赤なす、塩トマト、モッツァレラのカプレーゼ
 - ◆あか牛のロースト
 - ②フェア期間に提供される特別メニューをコースで味わう試食会の開催
突き出し、前菜、パスタ①、パスタ②、メイン、デザート、カッフェ

※食材の入荷次第となりますのでご希望の方はご予約時にお問い合わせください

【4】タベルナ アイ

- 1 日程：①熊本県産食材 PR フェア
令和5年(2023年)2月20日(月)~3月5日(日)
②「熊本県産食材」試食会(事前予約制・有料)
令和5年(2023年)3月2日(木)19:00~21:30
 - 2 場所：東京都文京区関口3-18-4 Felice 目白台 TEL:03-6912-0780
営業時間：【平日】昼 11:30 ~ 14:00 (L.O.)
夜 17:30 ~ 21:30 (L.O.)
【土日祝】昼 12:00 ~ 14:00 (L.O.)
夜 17:30 ~ 21:30 (L.O.)
 - 3 内容：
 - ①シェフが厳選した「くまもとの赤」「熊本県GI産品」食材を使った特別メニューの提供
 - ◆天草大王のテリーヌ
 - ◆米粉と豆腐のイグサを練りこんだニョッキ
 - ◆クルマエビのフライ タベルナアイ風
 - ◆あか牛のブラッサート
 - ◆熊本いちごのロマノフ
- ※食材の仕入れ状況によって変更の可能性があります。
- ②フェア期間に提供される特別メニューをコースで味わう試食会の開催

【5】GINZA kansei

1 期間：令和5年（2023年）2月20日（火）～3月4日（土）

※日祝日は店休日

2 場所：東京都中央区銀座7丁目12-1 藤高ビル 2F3F

営業時間：12:00～14:00（L.O.）、18:00～19:30（L.O.）22:00 閉店

TEL：03-6264-3319

※完全予約制

3 内容：

シェフが厳選した旬の「くまもとの赤」食材を使った特別コースメニューの提供

◆かんきつのスープ

◆トマトと季節の野菜のサラダ

◆天草大王（地鶏）のバロティーヌ

◆マダイのポワレ キャビア・ド・オーベルジーヌ添え

（なすのキャビア風仕立て）

◆くまもとあか牛のステーキ サトイモのピューレ添え

◆イチゴとフルーツの盛り合わせ チョコレートムース添え

※食材の入荷次第となりますのでご希望の方はご予約時にお問い合わせください