

秋田 レストランフェア

2011.9.1(木) 30(金)

秋田県といえば「比内地鶏」。薩摩地鶏・名古屋コーチンと並んで日本三大地鶏に数えられている「比内地鶏」は、風味と香味を持ち合わせ、噛めば噛むほど味とコクが際立ちます。素材の旨味が引き立つ朴葉焼きや、秋野菜・笑子豚(エコプー)と一緒に煮込んだシチューなど、比内地鶏をアレンジしたシェフ渾身の逸品をお楽しみください。秋田県産の天然ヒラメや秋田牛もご用意しております。

PRESENT

レストランフェアをご利用のお客さまへ
抽選で100名様へ
「秋田県産カタログギフト(3,000円相当)」を
プレゼント

椿山荘およびフォーシーズンズホテル椿山荘 東京で
プライダルをご成約いただいたお客さま 先着25名様へ
「秋田フェアメニューお食事券」プレゼント

東京目白 椿山荘

東京都文京区関口2-10-8

ご予約・お問い合わせ ☎ 03-3943-5489(9:00~21:00)

レストラン カメラ

日本三大地鶏の比内地鶏やコクのある旨味の秋田牛、旬を迎えるヒラメをフランス料理伝統の調理法でメインディッシュに仕上げました。

料金 東北「秋田県」からの贈り物
ランチコース 5,000円
ディナーコース 10,000円
時間 【昼食】11:30~15:00
【夕食】17:00~22:00

平日限定
1日先着3組6名様
ディナーコース
お一人様 6,000円でご用意!

石焼懷石 木春堂

前菜には、秋田県産の南瓜を使った豆腐、トマトの蜜煮などをご用意。また、メインの石焼料理の後は、比内地鶏を使った棒々鶏のサラダで味と歯ごたえをお楽しみください。もちろんご飯はあきたこまち、結びがあり、甘みとコクが口の中に広がります。

料金 石焼懷石

能代のしほ 11,500円
男鹿 おが 14,300円
大館 おおだて 17,325円

時間 【昼食】11:30~16:00(土日祝~16:30)
【夕食】17:00~22:00



レストラン カメラ



石焼懷石 木春堂



料亭 錦水



そば処 無茶庵

菊の花と蟹の和え物にとんぶりをせた一品や、比内地鶏を団子にしたものを前菜にあしらいました。また、秋田の野菜の天婦羅を自家製そばと一緒にご賞味ください。

料金 そば御膳「秋景色」~あきげしき~
3,950円
時間 【昼食】11:30~15:30(土日祝~16:00)
【夕食】17:00~21:00

料亭 錦水

畑のキャビアといわれる「とんぶり」と秋田に伝わる漬物「いぶりがっこ」を上品にクリームチーズ和えにして。会席メインの焼き物料理は秋田県の高級食材も取り入れてご用意。3品からお選びいただけます。

料金 初秋の香り 旬菜膳 6,930円
会席料理 25,200円
時間 11:30~22:00

東京目白 フォーシーズンズホテル椿山荘 東京

東京都文京区関口2-10-8

日本料理 みゆき

美の国・秋田から秋においしい山菜、真鯛ややなぎ鱈などの海の幸、比内地鶏や秋田牛などの牧場の幸を存分に味わっていただける会席をご用意いたしました。しゃぶしゃぶをメインに、秋の夜長を豊かな自然と伝統が育んだ秋田の食材でお楽しみください。秋田の美酒もご用意いたしております。

料金 秋田の味覚会席 13,200円
時間 【夕食】17:30~21:00
ご予約・お問い合わせ ☎ 03-3943-6968

平日限定
1日先着3組6名様
ディナーコース
お一人様 6,000円でご用意!

イタリア料理 イル・テアトロ

じっくり煮込んだ比内地鶏をつめこんだラヴィオリを、比内地鶏からひいた旨味とコクがたっぷりのコンソメスープに浮かべます。じゅんさいの食感とともにお楽しみください。

料金 濃厚比内地鶏コンソメスープにクアドルッチーとじゅんさいを浮かべて 2,530円
時間 【昼食】12:00~14:30
ご予約・お問い合わせ ☎ 03-3943-6936

カジュアルダイニング シーズンズ・ピストロ

弾力のある比内地鶏と笑子豚(エコプー)と一緒に煮込んだシチューが秋のおすすめです。旬の秋野菜もたっぷり煮込み美味しさがとけ合っています。

料金 ピストロディナーコース 6,050円
(コース内メイン料理)
秋田県産笑子豚と比内地鶏と秋野菜のプロス
時間 【昼食】11:30~22:00
ご予約・お問い合わせ ☎ 03-3943-6936



日本料理 みゆき



カジュアルダイニング シーズンズ・ピストロ

箱根 箱根ホテル小涌園

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297

ご予約・お問い合わせ ☎ 0460-82-4111

ビュッフェ グランヴェール

臭みがほとんどなく、プルプルとして旨味がたっぷりのヘルシー豚「笑子豚」(エコプー)を、グランヴェール風にローストして仕上げました。和洋中といろいろな味をお楽しみいただけるビュッフェレストランでお試ください。

料金 (ビュッフェ内一品料理)
秋田県産笑子豚のロースト
ランチ 大人 2,800円 ディナー 大人 5,500円
子供 1,700円 シニア 4,300円
幼児 1,000円 子供 3,000円

時間 【昼食】11:30~14:00
【夕食】18:00~20:30

和食 紅葉

秋田県産の肉の味がしっかりした比内地鶏を使った味噌焼きを松葉で包み焼き上げました。

料金 秋田の食材を使用したおすすめ会席
5,000円
時間 【夕食】予約制 17:45~、19:45~



和食 紅葉



ビュッフェ グランヴェール

大阪 太閤園

大阪府大阪市都島区網島町 9-10

ご予約・お問い合わせ ☎ 06-6356-1110

料亭 淀川邸

比内地鶏卵と秋田名産アカシア蜂蜜を使用して焼き上げた「徹紗玉子」や秋には欠かせない「土瓶蒸し」を「しよつる風味」に仕上げ、焼物では、比内地鶏に柚子の香りを付け焼きおぎるなど、秋田の伝統を所々に組み入れました。

料金 秋田フェア 8,000円
時間 12:00~15:00 ※土休日別途料金要



割烹 瓢箪

自然の恵み(大地と水)で育った芋とじゅんさいを使った「大和豆腐」、比内地鶏の朴葉焼など、秋田の食材を組み入れた会席料理をお楽しみください。

料金 大地と水の恵 6,900円
時間 11:30~22:00

レストラン リュクセル

料金 秋田比内地鶏の「コック・オ・ヴァン」ブティレギュームのグラッセを添えて 5,000円と7,000円のコースにラインナップ
リンゴのタタンとマロンのデュオ
秋田小坂町アシアの蜂蜜とアルマニャックの香り 7,000円のコースにラインナップ

時間 【昼食】11:30~15:30
【夕食】17:00~22:00
※平日のみの営業となります

京都 京都国際ホテル

京都市中京区堀川通二条城前

ご予約・お問い合わせ ☎ 075-222-1111



レストラン アゼリア

テリーヌに添えたシリアンルージュ(トマト)は、濃厚な味わいが特徴。メイン料理の笑子豚(エコプー)のグリルは、低カロリーで旨味たっぷりです。ランチでもディナーでもお楽しみいただけます。

料金 秋田からのご馳走 3,900円
時間 【昼食】11:30~14:30
【夕食】17:00~21:00

観光PR コーナー

開催期間 9月1日(木)~30日(金)

場所 椿山荘 3F タワーロビー

秋田の夏には欠かせない、豊作を願う「秋田竿燈祭り」のミニ竿燈や「湯沢七夕絵どうろ祭り」の風情ある絵どうろなどが一堂に会し、秋田の伝統文化を一挙にご紹介。さらに、フランスにおいて最も有名な日本人画家・藤田嗣治氏による巨大な壁画「秋田の行事」のレプリカ(約5m)、秋田出身の漫画家・矢口高雄氏の「釣りキチ三平」のパネルも登場。改めて秋田の歴史・文化を体感するチャンスです。

※料金はいずれもサービス料・消費税込の価格です。※仕入れ状況により、食材が変更となる場合がございます。

秋田の食と酒を 愉しむ夕べ

～ふるさと東北、秋田の伝統芸能～

開催日 9月10日(土)
場所 椿山荘5F
オリオン

日本海と奥羽山脈に囲まれ、自然、温泉、郷土料理など、四季折々の風土に恵まれた秋田。その秋田を拠点に国内外で活躍する劇団「わらび座」が、ふるさと東北の復興を願い、東北各地の伝統芸能を披露しに一日限定でやってきます。秋田色豊かなお食事、地酒と一緒に楽しみください。

料金 6,500円

時間 受付 / 18:00～

開宴 / 18:30～

公演 / 19:45～

閉宴 / 20:30

秋田の食材や郷土料理
(着席スタイル)

劇団「わらび座」とは？



民謡の宝庫と呼ばれる秋田県仙北市に拠点を置き、多彩な表現で現代の心を描く劇団。歴史や民族伝統をモチーフとしたミュージカルや、セリフなしで身体表現と音楽だけでストーリーと心理を表現する舞踏劇等、国内外問わず幅広く活躍している。

お申し込み

インターネット ▶ [e+\(イープラス\) http://eplus.jp](http://eplus.jp) (パソコン・携帯)

お電話 ▶ 椿山荘予約センター 03-3943-3908 (9:00～21:00)

協賛



地酒
(秋田県酒造協同組合)

あきた香り五葉(枝豆)

比内地鶏

十和田湖高原ポーク桃豚
(南ポークランド)

かづの北限の桃
(かづの農業協同組合)

マタギ山恵茶
(マタギの里かんじき工房)

粋果の栗(すいか糖)
(おものがわ夢工房)

シシリアンルージュ(トマト)

シシリアンルージュ ピュレ
(横手市)

トマト/チーズ
(なるせ加工研究会/男通りチーズ工房)

稲庭うどん
(湯沢市)

地ビール
(田沢湖ビール)

かづの短角牛
(秋田県畜産農業協同組合鹿角支所)

生ハム
(白神フーズ(株))

きりたんぼ鍋
(開気な母さんの店/(株)本家比内地鶏)

男鹿しよつる焼きそば
(男鹿市商工会)

米粉麺
(南近藤製麺所)

米粉スイーツ
((株)四季業)

アクセスMAP



椿山荘

フォーシーズンズホテル椿山荘 東京

〒112-8680 東京都文京区関口2-10-8

- JR 日白駅改札前の横断歩道を渡り、
- バス乗り場①より都バス「新宿駅西口行き」
- バス乗り場②より「椿山荘行き」新宿駅西口行き
- いずれも「椿山荘前」下車。(約10分)
- 有楽町線 江戸川橋駅 1a 出口より徒歩約10分。
- 副都心線 雑司が谷駅 3 出口より徒歩約15分。

ふるさと復興のお手伝い

「ニッポンの笑顔」 秋田から!

平成23年9月1日(木) ▶ 30日(金)



AKITA