

初コラボ！るるぶキッチン×ひろしまブランドショップ「TAU」 ～るるぶキッチン AKASAKAにて「オイシイひろしま春の瀬戸内まつり」実施～ 2019年3月11日(月)スタート！

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』において、2019年3月11日(月)から29日(金)まで、広島の食材を使用した「オイシイひろしま春の瀬戸内まつり」を実施します。

今回は、るるぶキッチン初のプロデュース店舗「マリホフードホール by るるぶキッチン」がある広島県の新鮮な魚介メニューをご提供します。瀬戸内海でとれた新鮮なカキとオコゼを使ったオリジナルメニューのほか、東京・有楽町のひろしまブランドショップ「TAU」地下1階にあるレストラン、瀬戸内ダイニング「遠音近音(をちこち)」の人気メニュー「広島カキ 菜の花味噌炊き」も、特別にるるぶキッチンAKASAKAでご提供します。

【「オイシイひろしま春の瀬戸内まつり」ご提供メニュー】

■「広島カキの一口ピンチョス トリュフとキャビアの競演」

旨味が強く大粒の広島カキにトリュフとキャビアを合わせた、夢のような豪華ピンチョス。ワインにピッタリの楽しいひとくちおつまみです

■「広島カキ 菜の花味噌炊き」※瀬戸内ダイニング「遠音近音」メニュー

ぷっくりしたカキに菜の花味噌を合わせました。一口食べると春の香りが口の中に広がります

■「オコゼのフリット モロヘイヤのジェノベーゼソースで」※瀬戸内ダイニング「遠音近音」メニューのアレンジ

るるぶキッチンオリジナルのモロヘイヤのねばねばジェノベーゼソースが、新鮮なオコゼのフリットの旨味を引き立たせます

■富久長の白麹純米酒「海風土(sea food)」

広島県東広島市安芸津町にある酒蔵が、地元の魚介を使った洋風料理に合う日本酒を作りたいという思いで誕生しました。柑橘を思わせる爽やかな酸味が特徴で、白ワイン感覚で魚介類のお料理とのマリアージュを楽しめます

ほかにも期間中には、るるぶキッチンと「TAU」の相互誘客を目指し、「るるぶキッチンAKASAKA」と「TAU」1階ショッピングフロアもしくは瀬戸内ダイニング「遠音近音」をご利用いただいたお客様へ、もう一方の店で使えるクーポン券を配布します。

今後もJTBパブリッシングでは、多くのお客様にご利用いただいている『るるぶ情報版』や『マニマニ』などの旅行情報誌、『るるぶ&more.』などのWebサイトに加えて、飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン』を通して、日本各地の地域の魅力をお届けいたします。

<店舗概要>

【店名】 editor's fav 「るるぶキッチンAKASAKA」

【住所】 東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内

【営業時間】 11時30分～14時 17時～23時30分

(金曜：～翌2時、土曜11時30分～23時30分、

日曜・祝日11時30分～22時30分)

【アクセス】 赤坂見附駅から徒歩3分、

赤坂駅から徒歩5分

【定休日】 無休

【座席数】 約20席



左:新感覚ピンチョスに驚くこと間違いなし!
右:春らしいメニュー表をご用意しました



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング マーケティング本部

TEL : 03-6888-7806

E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp