

【報道関係各位】

2024年4月18日

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024 PR 事務局

世界に誇る「東京の食」を堪能
老舗から新進気鋭まで、東京の人気店が大集結
『Tokyo Tokyo Delicious Museum』
出店メニューのラインナップを公開！
イベントでしか食べられない特別メニューも！

2024年5月17日(金)～19日(日)の3日間、東京・有明で開催される『Tokyo Tokyo Delicious Museum』について、各店舗の販売メニュー等の詳細が決定しました。

開催3年目となる今年のイベントテーマは「東京食十色」。ご来場者様が、本イベントを通じて自分にあった「一番おいしい」を見つけられる機会の提供を目指します。



2024年イベントテーマ

あなたを魅了する「美味しい」との出会いがきっとある！
世界中から多彩な「食」が集まり、発展してきた都市・東京で
十人十色、あなたにあった「食」の楽しみを

東京食十色

飲食の4つのゾーンとその他コンテンツ

飲食は「LIVE KITCHEN TATAMI」「江戸屋台ゾーン」「フードジャーニーゾーン～日本各地の食を味わう～」 「東京デリシャスゾーン」の4つのゾーンで構成しています。約40mにもわたる畳敷きの上で料理を楽しむ「LIVE KITCHEN TATAMI」、江戸の屋台を模した「江戸屋台ゾーン」、国内の各地域で親しまれてきた食の魅力にフォーカスした「フードジャーニーゾーン」、東京の「多彩」な食を集めた最も出店数の多い「東京デリシャスゾーン」の各ゾーンで、世界有数の「食の都」東京の魅力が詰まったグルメを存分に味わっていただけます。

その他、長年愛されてきたお弁当や話題のスイーツを集めた物販、職人技術を楽しみ体験できる食品サンプルづくりのワークショップなどを集め、食べることにとどまらない東京の食の魅力を楽しめる空間を提供します。



出店メニュー(一部抜粋)

■LIVE KITCHEN TATAMI

精進料理 醍醐[精進料理]

日本の四季を感じる精進料理は滋味深く染み入る

懐石形式で精進料理を提供する『精進料理 醍醐』は、日本の四季折々の旬を一品ずつ丁寧に調理。

アラカルトの特別メニューとして“野菜のキーマ”と称する「果実とスパイス香るカレー」と1時間半限定で提供する「特製焼きネギ醤油ラーメン」、プラントベースのドーナッツは、野村氏が目指してきた「美味しさのために選ぶ菜食料理」の新しい試みです。



Ponte Corbo[イタリアン]

イノベーティブな料理は新鮮な驚きにあふれている

長野県で10年愛されてきた店舗をクローズし、昨年東京進出を果たした Chef Ropia 氏の店。スペシャリテである自家製パンチェッタのカルボナーラを始め、シェフの緩急つけたコース料理を提供します。アラカルトでは、フリットとパニーニが登場。イタリア料理と日本の食材が融合した旬を感じられるイタリアンをリーズナブルにいただける機会は今回だけです！



赤坂四川飯店[中華料理]

3代に渡る伝統を守りながらも新たな食材で攻めていく四川料理

日本での四川料理の父と呼ばれる陳建民氏から、3代に渡ってそのレシピが受け継がれてきた『赤坂四川飯店』。

今回はそのレシピから、素材にこだわった新スタイルのメニューをお披露目。東京野菜の漬物から、山形県産金華豚の麻婆豆腐丼、そして低温調理した和牛サーロインのチンジャオロース丼とアラカルトでも豪華なラインナップ。コースでは伝統の料理を含めた単品で7品提供します。



GENEI.WAGAN[ラーメン会席]

驚きと楽しさに満ち溢れるシェフによるラーメン劇場

日本で唯一無二である完全予約制のラーメン割烹店『GENEI.WAGAN』は、体験型のラーメン店。

今回は、何度も通う常連しか食べることのできない「麻辣ナッツ汁なし担々麺」と「麻辣ナッツ担々麺」が登場。コースでは、スープから始まり、ラーメンパフェ、そして春巻き、メインとめくるめくメニューでラーメンラバーズを魅了させてくれます。



【LIVE KITCHEN TATAMI エリアではディナーコースの提供も】

「LIVE KITCHEN TATAMI」では、各日 18:00 から 19:30 まで、こだわりの料理を畳のお席でお楽しみいただける、本イベント限定ディナーコースを提供します。お土産として、輪島塗のお箸(2膳1セット)のお渡しも。事前予約が必要となりますので、以下公式サイトより詳細をご確認ください。

また、11:00 から 17:00 まで、19:30 から 21:00 までの時間帯には、事前予約不要のアラカルトメニューをお楽しみいただけます。

公式サイト: <https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/2024/news/tatami/>

■江戸屋台ゾーン

向島七福 すずめの御宿[蕎麦]

江戸の蕎麦文化を再現した煮抜き汁を体験できる機会

江戸時代に食されていた、“江戸つゆ”(煮抜き汁)を現代に復刻!

そんな江戸文化と、秘伝のつゆの 2 種を同時に体験するのが魅力です。国産玄蕎麦で打った二八蕎麦の風味と共にご賞味ください。



地焼き鰻 によろ助[鰻]

カリッワットとした地焼きの鰻が東京で味わえる

東京では珍しい、蒸さずに焼きあげる“地焼き”の鰻が評判の『地焼き鰻 によろ助』。

まずは「白焼き蒲焼き肝串食べ比べセット」の食べ比べを、そして「鰻重弁当」で新潟県産のコシヒカリとの相性を味わってください。

「ちびうな串丼」も用意しているので、お好みで!



鮨 竜太[寿司]

高級寿司店による赤シャリの江戸前寿司

2023 年に誕生した新進気鋭の寿司店。シェフはかつてドバイで腕を振るっており、現地の美食家たちからも評価をされていた経歴を持つ。

その店の味わいをリーズナブルに食せるのが、赤酢のシャリで握られた「絶品炙り 3 貫」、「特選握り 5 貫」、さらにはマグロを贅沢に巻き上げたお店の名物でもある「名物トロたく太巻き」です。



■フードジャーニーゾーン～日本各地の食を味わう～

ヤマガタサンダンドロ[イタリアン]

有名シェフ監修による山形とイタリアンの融合

フードツーリズムの先駆者でもある山形県『アルケッチャーノ』の奥田政行氏が監修の料理であるイタリア×山形が楽しめる一店。

「山形の“だし”と、“マス”の 43℃低温調理」は、まさにこの店のイズムを継承した一品です。山形県産の季節野菜など旬を感じられる料理の品々が食べられる僥倖を感じてください。



奈良まほろば館[カフェごはん]

奈良の食材を使ったオリジナルメニューに舌鼓

奈良の美味しさを感じるレストラン & バル『奈良まほろば館』では、イベント限定のメニューが勢ぞろい。

奈良県産の全粒粉を使ったタイ風味の「レッドカレーにゆうめん」、ベジタリアンにも対応した「グリーンカレーにゆうめん」、そして甘いもの好きには堪らないのが「柿のジェラートパフェ」。ミルクと柿の甘味が合わさった、日本ならではのスイーツです。



Restaurant SAI 薬[奥・山梨料理]

山梨県の自然の恵みであるジビエ料理を堪能したい

山梨県西湖に複合型レストランを構える新ジャンルのガストロノミーが東京で初出店！

富士北麓が誇る食材を用いた「ジビエプレート」や、「ジビエタコス」、「鹿肉ソーセージ」などのジビエ料理が並びます。フランス料理をベースにイタリアンの技法も取り入れた料理がいただける貴重な機会。



■東京デリシャスゾーン

Piatto Suzuki[イタリアン]

イタリアの伝統技法で食材の美味しさを伝える

伝統的なイタリア料理をベースに素材の美味しさをダイレクトに伝えるオーナーシェフの鈴木弥平氏。

「玉葱香るアマトリチャーナ」は、老若男女どなたのお口にも合うパスタです。「サルシッチャのパニーニ」は自家製のソーセージをはさんだもの。単品でも「サルシッチャ」を注文できるので、「自家製のパンと紫キャベツのマリネ」と一緒にいただくのもおすすめです。



月島スペインクラブ[スペイン料理]

老舗のスペイン料理店はその食文化の発信地

1994年創業のスペイン料理店『月島スペインクラブ』。

名物は大鍋で炊き上げた「ガーリックシュリンプパエリア」。大きなエビが贅沢に盛り付けられた一品は、魚介の旨味をお米に染み込んだ、芳醇な味わいです。スペインクラブ特製の「骨付きピクチキン」もイベント限定のオリジナル。



山田の鰻[鰻ラーメン]

鹿児島県の鰻でスープを取ったラーメンをご堪能あれ

鰻の骨で出汁を取ったラーメンを提供する『山田の鰻』は、東京に数多あるラーメン店の中でも異色の存在。

「鰻骨らーめん」は、通常金曜日から日曜日のランチ限定で提供しているメニューです。鹿児島県産の無投薬鰻の骨でじっくりとスープを取った1杯は、もちりとした細麺ともよく合います。



■マーケット・ワークショップ

タケノとおはぎ[和菓子(おはぎ)]

季節や自然の情景をカタチにするデザインの妙

アートのように美しい見た目と、独創的なフレーバーが特徴的なおはぎ。

季節に合わせた商品は、店舗では連日完売するほど大人気です。

※14:00以降の販売となります。

※セットのおはぎは日替わりとなるため、写真と異なる場合がございます。



HELLO! DONUTS[生ドーナツ]

若い女性を中心に人気急上昇中

見た目も味も楽しめる韓国ドーナツ専門店。

揚げドーナツなのに重くない、軽い食べ心地が魅力です。



石川 北市漆器店[北陸の伝統工芸品販売]

北陸地域の伝統工芸品を販売

石川県加賀市の、創業から200年以上続く老舗の漆器店が『Tokyo Tokyo Delicious Museum』に出展。

「輪島塗」をはじめとした、北陸の伝統的な漆器などをご購入いただけます。



廃油で作るアロマキャンドル[ワークショップ]

お子様から大人の方まで楽しめる、食に関するワークショップ

本イベントの廃油を利用して作るアロマキャンドル。楽しみながら、環境に優しいキャンドル作りを体験いただけます。



※2024年4月18日時点

※店舗やメニューは変更となる可能性がございます。ご了承ください。

※各店舗の詳細については、店舗公式WEBサイトからご確認ください。

Tokyo Tokyo Delicious Museum をもっと楽しめる企画もチェック！

■もう一皿ラリー

会場内の店舗にて1会計税込 500 円(ドリンクブースは税込 150 円以上)のご購入で、スタンプを GET！4 個集めた方は、期間中会場内で使用できる無料券や割引チケットなどが必ず当たる抽選にご参加いただけます。

対象店舗:会場内全店舗(物販、ワークショップ含)

受付時間:11:00～20:00

■五感で感じる 東京 400 年の食文化体験ツアー

『Tokyo Tokyo Delicious Museum』の他、江戸時代から現代までの東京の食にまつわる 4 つのスポットを巡るバスツアーを販売しています。

体験店舗:にんべん 日本橋店[出汁のワークショップ]、奈美路や[江戸料理](ランチ)、浅草たい焼き工房 求楽[たい焼き作り]、

元祖食品サンプル屋[食品サンプル作り]

開催日:5 月 17 日(金)

申し込み URL: <https://event.itbbwt.com/event/ttdmtour2024jpn/summary>

申し込み締切:5 月 12 日(日)

イベント開催概要

■名 称 :Tokyo Tokyo Delicious Museum

■日 程 :2024 年 5 月 17 日(金)～19 日(日)各日 11:00～21:30
(ラストオーダー 21:00)

※マーケット・ワークショップ(花の広場)

開催時間は 11:00～19:00

■会 場 :東京都江東区有明

シンボルプロムナード公園 石と光の広場 / 花の広場

■アクセス:りんかい線 国際展示場駅 徒歩 1 分

ゆりかもめ 有明駅 徒歩 3 分

ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩 5 分

■入 場 料 :無料(飲食代別途)

■公式サイト:<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

■公式 SNS:

X:https://twitter.com/tt_d_museum

Instagram:<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>

TikTok:https://www.tiktok.com/@tt_d_museum

※雨天開催(荒天時は主催者の判断により中止となる可能性があります)

