

徳島県の味と文化に触れる！

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【-両国- 江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

炭焼 うな富士 有楽町店

すだち
ブリ



すだちブリのすだちパッチョ

<提供時間帯> 14時～

徳島県産「すだちブリ」と神山町産のすだちを使用したカルパッチョです。
上には九条ネギとボン酢のジュレを乗せております。たっぷりのすだちをかけて、
九条ネギと一緒に召し上がりください。

1,580円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる!

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました!徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください!

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

天ぷらとワイン大塩 日比谷店

阿波尾鶏



阿波尾鶏の天ぷら ~すだち添え~

<提供時間帯> 終日

徳島県産「阿波尾鶏」をふんわりと天ぷらに。
しっとりとした旨みのある肉質に、すだちをひと絞り。
爽やかな酸味が地鶏のコクを引き立てます。
白ワインとの相性も抜群の一皿です。

319円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れろ！

TOKUSHIMA

徳島 ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

酒肴日和 アテニヨル

真鯛



真鯛の胡麻醤油和え

< 提供時間帯 > 終日

徳島名産「真鯛」を使用した胡麻醤油和え。
当店オリジナルの胡麻醤油と真鯛の相性は抜群！！
アテのひと品にもってこいです！

950円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています



主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる！

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【-両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

アテニヨル 招宴

阿波尾鶏



阿波尾鶏の鶏節親子釜飯

< 提供時間帯 > 終日

徳島県産「阿波尾鶏」の削り節と卵黄の親子釜飯。
鶏のお出汁で炊いた絶品の釜飯です。

1,500円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています



主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる！

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

パンとビストロ 高円寺 FLAT

阿波牛



とろとろに煮込んだ阿波牛の包み焼きピザパン

A5ランクの徳島県産「阿波牛」のすじ肉をトマトと一緒にとろとろになるまで煮込み、モチモチのピザ生地で包み焼きにしました。

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています



主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる！

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROIJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニョル日比谷/(新)アテニョル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【-両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

米のこじま

レンコン



自家製レンコンさつま揚げ

<提供時間帯> 夜

藤井ファームの徳島県産「レンコン」がゴロゴロ入った自家製さつま揚げです！レンコンのシャキシャキ食感をお楽しみください。

1個/231円(税込)

阿波牛



阿波牛 牛すね煮込

<提供時間帯> 夜

徳島県産「阿波牛」のスネ肉を青森県産「天然塩麴」でじっくり煮込みました！肉の旨みがお酒にもご飯にも合います。

671円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています



主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れろ！

TOKUSHIMA

徳島 ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROIJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【-両国- 江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

この一杯のために。

阿波尾鶏



阿波尾鶏のエスニックチキン

<提供時間帯> 終日

徳島県が誇るブランド鶏「阿波尾鶏」を、香ばしく炙り焼きに。
レモングラス・ナンプラー・パクチーなどの
タイスパイスをまといせ、外はパリッと、中
はしっとりジューシーに。
和の旨味×アジアの香りが織りなす、極上
の一皿。

1,080円(税込)

阿波とん豚



フォアグラ巻き 阿波とん豚のヒレカツ

<提供時間帯> 終日

さっぱりながら柔らかい徳島県産「阿波と
ん豚」のヒレを使用し、贅沢にフォアグラを
巻いてトンカツにしました。
フォアグラの濃厚さをヒレ肉で包み込ん
だ、贅沢な逸品です。

1,400円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる!

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました!徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください!

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アデニヨル日比谷/(新)アデニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンソロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

田舎割烹 にし川

阿波牛

阿波とん豚



阿波牛と阿波とん豚の
一口メンチカツ
× 山形マッシュルームソース

<提供時間帯> 15時～22時

徳島県産の「阿波牛」と「阿波とん豚」の粗びきをハーブで香りをつけ、一口サイズのメンチカツにしました。ソースは、山形県産のマッシュルームを混ぜたきのこのクリームソース。冬をイメージした逸品。

1人1個以上のご注文にお願いします。550円(税込)

阿波尾鶏

天恵菇



阿波尾鶏の米沢三五八漬け
天恵菇のホイル焼き

<提供時間帯> 15時～22時

徳島県産のプレミアムな椎茸「天恵菇(てんけいこ)」と麴漬けにした徳島県産「阿波尾鶏」のもも肉に、柚子味噌をかけホイルで包み焼きにすることで、椎茸と鶏の出汁が混ざり合い美味しいスープに。その旨味を椎茸が吸い込み、閉じ込めた逸品。

1,600円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れろ！

TOKUSHIMA

徳島 ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニョル日比谷/(新)アテニョル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ピンゾロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

大衆居酒屋ピンゾロ

阿波美豚



徳島県産「阿波美豚」 しょうが焼きと目玉焼き丼 (スープ・小鉢付)

<提供時間帯> 終日

徳島県産「阿波美豚」を使用した特製の生姜焼きと半熟の目玉焼きをのせた丼です。阿波美豚の脂は一般的な豚よりも強い甘みを感じる事ができます。ボリューム満点。

800円(税込)

すだち
ブリ



徳島県産「すだちブリ」の 漬け丼～黄味のせ～ (スープ・小鉢付)

<提供時間帯> 終日

脂のサシがしっかり入っていて臭みが無くトロっとした食感、今まで食べた事の無いような特徴を持つ徳島県産「すだちブリ」を使用した丼です。あっさり味の漬けにしていますので、さっぱりと召し上がれます。

800円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県

徳島県の味と文化に触れる！

TOKUSHIMA

徳島

ブランド食材フェア



昨年ご好評いただいた「徳島ブランド食材フェア」。今年新たな参加店が加わり、日比谷・高円寺・両国の10店舗が徳島県産食材を贅沢に用いたスペシャルメニューを開発しました！徳島県が誇る農畜水産物をぜひご堪能ください！

メニュー
フェア

2025.
11.7(金)
-30(日)

参加
店舗

【日比谷OKUROIJI】(新)炭焼 うな富士 有楽町店/(新)天ぷらとワイン大塩/
酒肴日和 アテニヨル日比谷/(新)アテニヨル 招宴 【高円寺マシタ】パンとビストロ 高円寺FLAT/
米のこじま/この一杯のために。/(新)田舎割烹にし川/(新)大衆居酒屋ビンゾロ
【両国-江戸NOREN】(新)両国ハンバーグRIKISHI

両国ハンバーグ RIKISHI

阿波尾鶏



徳島県産「阿波尾鶏」ももステーキ（柚子胡椒添え）

< 提供時間帯 > 終日

徳島県の穏やかな自然の中で大切に育てられた徳島県産「阿波尾鶏」の、ぷりぷりの弾力とジューシーな旨味が凝縮された絶品！！低脂肪、深いコクと上品な甘みをシンプルに。テーブルの岩塩と黒胡椒で、お好みで柚子胡椒でもお楽しみください。

一日10食限定 1,518円(税込)

裏面にイベント情報と観光情報を掲載しています

主催 / 徳島県