2017年12月19日
鳥取県 市場開拓局販路拡大・輸出促進課

～美味しいものとっとります！～

「食のみやこ鳥取県」が誇る県産食材の魅力を、フレンチ・イタリアンの有名高級レストラン10店舗のトップシェフの料理で堪能できる！

「鳥取県レストランキャンペーン」を開催

【開催期間】 2018年1月6日（土）～1月31日（水）

ブッフ・ブルギニョン（シェ・イノ）／鳥取和牛・大山ブロッコリー使用

松葉がにとカブの温かいスフレ　カブとカニのナージュ仕立て（メゾン・ド・タカ芦屋）／松葉がに使用

食のみやこ鳥取県（平井伸治知事）では、海・山・里の豊かな自然環境に育まれた鳥取県産食材の魅力を知っていただくため、東京都・兵庫県内のフレンチ・イタリアンの有名高級レストラン10店舗で県産食材を使用したオリジナルメニューを展開する「鳥取県レストランキャンペーン」を、2018年1月6日（土）から1月31日（水）までの約1ヶ月間開催します。なお、このキャンペーンは、食の専門誌「料理王国」とのコラボレーション企画として実施します。

今回、オリジナルメニューでは、2017年9月開催の和牛の品評会「第11回全国和牛能力共進会宮城大会」で肉質日本一（第7区（総合評価群）の肉牛の部で第1位）に輝いた、とろけるような舌ざわりが特長の「鳥取和牛」をはじめ、冬の鳥取を代表する味覚の王者「松葉がに」、日本一の水揚げ量を誇る「ベニズワイガニ」、特に首都圏のシェフ等に人気の高い「とっとりジビエ」等の鳥取県産食材が使用されます。

期間中は、「ブッフ・ブルギニョン（シェ・イノ）」や「松葉がにとカブの温かいスフレ　カブとカニのナージュ仕立て（メゾン・ド・タカ芦屋）」、「ベニズワイガニとキンカンの冷製カッペリーニ（ヴィノ　ヒラタ）」など、特別にシェフたちが趣向を凝らし考案した、ここでしか食べられないオリジナルメニューをお楽しみいただくことができます。

<u>鳥取県レストランキャンペーン　開催概要</u>

期間：2018年1月6日（土）～1月31日（水）

店舗：東京都・兵庫県内のフレンチ、イタリアンの計10店舗

※フェアの内容は、食材の状況によって変更になる場合があります。予めご了承ください。

■参加店舗一覧（計10店舗）

シェ・イノ〈フランス料理〉
住所 東京都中央区京橋2-4-16 明治京橋ビル1F
TEL 03-3274-2020
営業時間 11:30～14:00 LO、18:00～21:00 LO
定休日 日曜日

こが じゅんじ
古賀純二シェフ

【提供料理】

ブッフ・ブルギニョン
鳥取和牛のランプ肉を赤ワインソースで煮込んだ一品。大山ブロッコリーなど鳥取県産の野菜も一緒にお召し上がりください。

クレームダンジュ
鳥取県民おなじみの「白バラ牛乳」を使ったアイスクリームと、鳥取米「きぬむすめ」をデザートに。やさしい甘さが広がります。

松葉がにのジュレ仕立て
鳥取の冬の味覚、松葉がにをたっぷり使用した冷製の前菜。口に含んだ瞬間、松葉がにの旨味が広がります。

メゾン・ド・タカ芦屋〈フランス料理〉
住所 兵庫県芦屋市平田町1-3
TEL 0797-35-1919
営業時間 11:30～13:00LO、18:00～20:30LO
定休日 月曜日

たかやま ひでき
高山英紀シェフ

【提供料理】

きらきらみどりのフランで蓋をしたセップ茸のポタージュ 温かいキノコのコンソメ
セップ茸のクリームに大山ブロッコリーのフランを重ねた、見た目も美しいポタージュ。

松葉がにとカブの温かいスフレ カブとカニのナージュ仕立て
和食のカブラ蒸しの技術を応用し、松葉がにの旨味とカブの甘さを融合させました。すりおろしたカブをあわせた出汁も絶品です。

原木シイタケをウロコに見立てたヒラメのポワレ 白ネギのエチュベ 野菜の白泡 自家製カラスミを添えて
鳥取県産のヒラメに、シイタケ、白ネギを組み合わせました。出汁と旨味がからまる新鮮な味わいが特徴。

ヴィノ ヒラタ〈イタリア料理〉
住所 東京都港区麻布十番2-13-10
エンドウビル2F
TEL 03-3456-4744
営業時間 18:00～26:00
定休日 日曜日、祝日の月曜日
提供料理
・鳥取和牛イチボのタリアータ
・ベニズワイガニとキンカンの冷製カッペリーニ
・鹿肉のロースト 赤ワインソース
リンゴ入りマッシュポテト添え

ビストロ イル・ド・レ〈フランス料理〉
住所 東京都渋谷区渋谷2-15-1
渋谷クロスタワー1F
TEL 03-3400-4755
営業時間 11:30～15:00、17:30～23:00
定休日 土・日曜日
【提供料理】
・鳥取県農園サラダ
・鳥取地どりピヨのカスレ
・鳥取和牛イチボ肉のバーベキューロースト

レストランひらまつ レゼルヴ〈フランス料理〉
住所 東京都港区西麻布4-3-7
TEL 03-5766-6880
営業時間 11:30～15:30、17:30～23:00
定休日 なし
【提供料理】
・松葉がに 雲丹 セロリラヴと白バルサミコのジュレ
・いなば雌鹿 ロースとラグー グランヴヌールソース
・甘鯛 ベニズワイガニとねばりっこのガレット

センチュリーコート丸の内 レストラン ロゼット〈フランス料理〉
住所 東京都千代田区丸の内2-1-1
明治生命館B1F
TEL 03-3213-1711
営業時間 11:30～15:00、18:00～23:30
定休日 土・日・祝日
【提供料理】
・境港のベニズワイガニと鳥取青谷町のクリスタルリーフ 王秋梨とともに
・船上活け締めのサワラのグリエ
大山ブロッコリーとシジミのジュ
・若桜町本州鹿のロティ ソースポワブラード
京谷さんの人参添え

カイラダ〈フランス料理〉
住所 東京都中央区銀座2-14-6 第2松岡ビル1F
TEL 03-3248-3355
営業時間 11:30～14:30、18:00～22:30
定休日 日曜日
【提供料理】
・鹿肉のロースト 鳥取野菜のガレット添え
・和梨のタルト 洋梨のソルベ

ルグドゥノム・ブション・リヨネ〈フランス料理〉
住所 東京都新宿区神楽坂4-3-7
海老屋ビル1F
TEL 03-6426-1201
営業時間 11:30～15:30、18:00～23:30
定休日 月曜日、第1・3火曜日
【提供料理】
・鳥取県産の鹿と猪とフォワグラのテリーヌ
梨チャツネ

レストラン アベー〈フランス料理〉
住所 東京都世田谷区尾山台3-24-11
第10大浦ビル1F
TEL 03-3701-6930
営業時間 12:00～13:00、18:00～23:00
定休日 火曜日、水曜日のランチ
【提供料理】
・実家の野菜を使って黄色のイメージで
・鳥取和牛のスネ肉の赤ワイン煮込み
・大山

ラ・ボンヌターブル〈フランス料理〉
住所 東京都中央区日本橋室町2-3-1
コレド室町2
TEL 03-3277-6055
営業時間 11:30～15:00、17:30～23:00
定休日 隔週月曜日
【提供料理】
・鳥取県産原木シイタケのロースト ブータンノワール 奈良漬け ノコギリソウ
・鳥取県産の鹿ロースト 山椒風味のマデラソース シュンギク 豆腐 セリ カブ
・鳥取県産猪のパイ包み ゴボウのソース シャインマスカット クレソン