

小笠原諸島産、三宅島産、八王子産の南国フルーツを使った スペシャルメニューで旬を楽しむ

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」開催！

実施期間：2025年5月25日（日）～9月2日（火）

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎以下、ぐるなび）は公益財団法人 東京都農林水産振興財団の委託を受け、東京産ブランド農産物を育成する事業の一環として、東京産パッションフルーツのブランド化を目的とした「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」を5月25日（日）より順次開催します。



「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」とは、東京都の様々な産地のパッションフルーツを、各産地の旬の季節に合わせて、東京都内のレストラン3店舗にて提供するリレー形式のメニューフェアです。昨年開催した同イベントでは、大変ご好評をいただき、多くの方々から温かいお声を頂戴いたしました。個性あふれるそれぞれの産地の旬を感じる、贅沢なパッションフルーツの味わいを各実施店の期間限定メニューでお楽しみください。

東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェアの概要

- タイトル：東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア
- 実施概要：小笠原諸島産、三宅島産、八王子産のパッションフルーツを使った、産地ごとのオリジナルメニュー提供
- 実施期間：小笠原諸島産パッションフルーツメニュー提供期間：5月25日（日）～6月7日（土）
三宅島産パッションフルーツメニュー提供期間：8月2日（土）～8月8日（金）
八王子産パッションフルーツメニュー提供期間：8月27日（水）～9月2日（火）
- 開催店舗：Noeud. TOKYO（店舗情報：<https://noeud.tagaya.co.jp/>）
Simplicite（店舗情報：<https://www.simplicite123.com/>）
オトナノイザカヤ 中戸川（店舗情報：<https://r.gnavi.co.jp/hkd9v0s40000/>）
※天候や流通等の事情により、実施期間は変更となる場合があります。
提供期間やメニューの詳細は各店舗へお問い合わせください。



東京産パッションフルーツの特徴

パッションフルーツは、南国を思わせる甘い香りとさわやかな酸味が特徴の夏のフルーツです。

東京都は、鹿児島県、沖縄県に次いで3番目のパッションフルーツ産地。東京都では、小笠原諸島から三宅島等の伊豆諸島、八王子など、南北広域に渡って栽培されているため、春から秋までの長期間に渡り収穫が可能です。各地域の生産者により大切に育まれた色鮮やかな果実と豊かな南国の香りをぜひご堪能ください。



小笠原パッションフルーツを使ったメニュー一例

※メニューは時期によって変更の可能性あります。



01

Nœud. TOKYO

まるでパッションフルーツのような、見た目にも心躍る一皿。旬の花ズッキーニに、ふっくら火を通したハマグリや野菜がやさしく包まれ、パッションフルーツの香り高いエキスをまとっています。一口含むと果実の華やかなアロマが立ち上がり、ハマグリの旨味と、ココナッツのほんのり甘い余韻とともに、ハーブの清涼感とエスニックなニュアンスが重なります。見た目にも迫力がありながら、丁寧に構築された味わいのグラデーションが広がる印象的なアミューズです。

パッションフルーツ/花ズッキーニ/蛤

〈コース内での提供〉 **¥18,150** ※消費税、サービス料込

■Nœud. TOKYO とは

「ミシュランガイド東京 2025」グリーンスター

Nœudは、フランス語で、“つながり”。

食からはじまり、自然、社会、人の環を新しくつなぎ、循環させていく。

「美味しい」だけでなく、心と身体、そして環境に対するつながりを感じていただけるサスティナブルレストランです。

住所：東京都千代田区平河町 2丁目5-7 ヒルクレスト平河町 B1F





02

Simplicité

コースの最後にふさわしいデザートとして、トロピカルな酸味をたたえたフレッシュなパッションフルーツの果実に、なめらかなカスタードと、ほんのり海の香りをまとったスジアオノリ、そしてココナッツのやさしい甘さを忍ばせたクリームを層にして閉じ込めました。柑橘のソルベが全体を爽やかにまとめあげ、口に運ぶたびに南国と海辺の香りが広がります。遊び心に満ちたテクスチャーも魅力のひとつ。食べ進めるごとに姿を変える味と香りが、記憶に残るフィナーレを演出します。パッションフルーツの器で、最後の一口まで豊かな香りとお余韻を堪能していただける、感性に響く極上のデザートです。

グランドセール パッションフルーツとスジアオノリ

〈コース内での提供〉 Lunch ¥11,550（税込） Dinner ¥23,100（税込） ※別途サービス料10%

■Simplicité とは

「ミシュランガイド東京 2025」一つ星

Simplicité（サンプリシテ）のコースは“魚”が中心です。可能性を感じる素晴らしい食材にインスピレーションを受けた直感的な料理をお楽しみ頂けます。

住所：東京都渋谷区恵比寿西2-17-13 SOPHIAS代官山 1F



03

オトナノイザカヤ 中戸川

太陽をたっぷり浴びたパッションフルーツを、旬野菜と完熟トマト、炙ったイカとともにイタリア・トスカーナ地方の郷土料理「パンツァネッタ」として一皿にまとめました。南国の果実・パッションフルーツの鮮烈な酸味と香りを加えることで、爽快感と奥行きある味わい。味の決め手は、素材の旨味をジュワッと吸い込んだパンと、まるごと入ったオリーブの力強いアクセント。噛むたびに、パッションフルーツの甘酸っぱさや食感、野菜の瑞々しさに炙りイカが広がります。五感で楽しむ、初夏にぴったりのフレッシュサラダです。

ゴロゴロ野菜のトスカーナ風サラダ 炙りイカとパッションフルーツ

2,400円（税込） ※仕入れ状況により食材・価格が変更になる場合があります

■オトナノイザカヤ 中戸川 とは

「ミシュランガイド東京 2023」ビブグルマン

「ゲスト一人ひとりに好きな料理を組み合わせさせて楽しんでもらいたい」とシェフがこだわる旬の食材をアラカルトを中心に提供しております。家庭的な和食と本格イタリアンをお楽しみください。

住所：東京都渋谷区上原1-33-12 ちとせビル201



【令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について】

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」は、公益財団法人東京都農林水産振興財団が実施する令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業（東京都補助事業）の一環で行います。

同事業は、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくための取組です。

各農産物が持つ「認知度」、「品質」、「生産量」、「ストーリー」、「継続性」といったブランドとしての要素を高めていくため、都内生産者を核とした、研究から生産、販売等の各ステークホルダーの協働を促し、計画的かつ包括的・多層的な取組を支援しています。

【本メニューフェアの運営主体について】

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。

（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2025年3月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体888名 連結962名（2025年3月31日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/