

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン』にて
『るるぶキッチン×MEETS！三陸・常磐』特集フェア実施！
2024年2月1日(木)からスタート！

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(東京都江東区、代表取締役社長執行役員:盛崎宏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン』において、2024年2月1日(木)から2月29日(木)までの期間限定で、「るるぶキッチン×MEETS！三陸・常磐」特集フェアを実施します。



■るるぶキッチン×MEETS！三陸・常磐

『るるぶキッチン』は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた”おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。

今回は、豊かな漁場に恵まれ、良質な魚介類や魅力あふれる特産品が生まれる岩手県・宮城県・福島県・茨城県から、「三陸・常磐もの」と呼ばれる食材にスポットを当て、オリジナルメニューを提供いたします。1階の「るるぶキッチン立ち飲み」では、福島の地酒と、おつまみの一品料理を提供。2・3階の「るるぶキッチン」では、三陸・常磐の食の魅力を詰め込んだコース料理を提供いたします。

※本事業は復興庁の「MEETS！三陸・常磐」事業の一環として開催いたします。

■1階「るるぶキッチン 立ち飲み」メニュー(一例) ※価格は税込です。

・メヒカリの南蛮漬け 580円

メヒカリを酸味のきいた南蛮漬けにしました。スライスしたタマネギをたっぷりのせた、さっぱりした一品です。



・蛸と里芋のうま煮 450円

醤油風味のこっくりとした味わいの煮物です。タコのやわらかさとホクホクとした里芋の食感が絶妙です。



■2・3階「るるぶキッチン」メニュー(一例) ※価格は税込です。

・ヒラメのカツレツ フォアグラソース 1280円

フォアグラのコクを感じる クリーミーなソースが絶品です。淡泊なヒラメとの調和もよく、食べごたえがあります。



・エゴマ豚の和ローストポーク 1280円

ワサビ風味のきいたタレで仕上げました。エゴマ豚の甘みのある油とワサビとの相性が抜群です！



・「福、笑い」米の鯛茶漬 650円

強い甘みと香りが特徴的な「福、笑い」米を鯛茶漬で提供します。ワサビソースで、さっぱりと味わえます。



・「MEETS!三陸・常磐もの」コース 5000円

前菜のナムルにはじまり、メインに「ヒラメのカツレツ フォアグラソース」、最後は「福、笑い」米の鯛茶漬の、全7品をコース料理として提供いたします。



■店舗概要

【店名】 るるぶキッチン・るるぶキッチン立ち飲み

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8

【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口

またはミライナタワー口より徒歩2分

地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分

【営業時間】

るるぶキッチン 16:30～23:00

るるぶキッチン立ち飲み 13:30～23:00

※感染症拡大防止等のため、営業時間を変更する場合がございますので、詳しくはお問合せください。

【定休日】不定休(※年末年始含む休業日有り)

【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/rurubu_tachinomi/?hl=ja



＜お問い合わせ先＞
JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部
TEL : 03-6219-9147
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp