

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン 酒処 何方此方』にて 長門にトリップ体験！！

「るるぶキッチン×山口県長門市」特集フェア実施！

**～山口県長門市から仕入れた地どりやイカなどの食材を使用したオリジナルメニューを提供～
2022年1月4日(火)からスタート！**

株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン 酒処 何方此方』において、2022年1月4日(火)から1月31日(月)までの期間、山口県長門市の特産品を使用した「るるぶキッチン×山口県長門市」特集フェアを実施します。



『るるぶキッチン』は、「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、お正月シーズンにもピッタリの日本酒に合うおつまみをテーマに、山口県長門市の特産品である「長州黒かしわ(地鶏)」や「仙崎イカ(ケンサキイカ)」などを使用したオリジナルメニューを5品提供いたします。また、期間中は、長門市のお酒の提供や、お土産の販売等も行い、長門市の魅力を存分に発信していきます。



【山口県長門市特集フェアメニュー】 ※価格は税込です。

■長州黒かしわのカオマンガイ(1200円)

長州黒かしわのモモ肉をニンニクと一緒にセイロ蒸しにしました。寒い冬にピッタリの一品です。

■猪肉の旨辛煮ライスバーガー(900円)

猪肉のロースを当店自慢のオリジナルソースで炒め煮にしました。おつまみのみの提供もできます。

■長門ゆずきちを使ったタコの酢の物(450円)

山口県オリジナルの柑橘フルーツであるゆずきちを使ってさっぱりと酢の物に仕上げました。

■仙崎イカのメンマ(600円)

長門市で冬に獲れるイカを仙崎イカといい、コチュジャンなどで下味をつけてメンマに仕立てました。

■地酒ほれぼれの熱燗 イカゲソを添えて(700円)

長門市内の俵山地方の地酒であるほれぼれに仙崎イカの一夜干しを添えた一杯です。

<店舗概要>

【店名】 るるぶキッチン 酒処 何方此方

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング内

【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】 終日 13:30-23:30

※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/>



【るるぶキッチンでは、新型コロナウイルス感染予防のため、お客様・スタッフの安全を守る取組みを行っております】

1. 手洗いの徹底・マスクの着用
 2. ソーシャルディスタンス(できるだけ2mの距離を保つ)の対応
 3. 「3つの密(密閉、密集、密接)」を極力避けた運営
 4. 店内のこまめな清掃・消毒
 5. 従業員の体調管理及びお客様の体調確認 等
- 今後も東京都の感染拡大防止ガイドラインに準じた営業を行ってまいります。

<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 : 03-6888-7848

E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp