

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン にくたびと』にて 岩手県宮古市の食材を堪能！

「三陸宮古のいいイロキッチン」特集フェア実施！

～宮古市の地域色“浄土ヶ浜 エターナルグリーン”をご当地食材と一緒に感じよう～

2022年11月1日(火)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(東京都新宿区、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 にくたびと』において、2022年11月1日(火)から11月28日(月)までの約4週間限定で、「三陸宮古のいいイロキッチン」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、岩手県宮古市が、2021年に一般社団法人日本地域色協会と協同で発表した地域色“浄土ヶ浜 エターナルグリーン”の色と、宮古市のご当地食材をテーマに、特集フェアを実施いたします。期間中には、“浄土ヶ浜エターナルグリーン”の色を施したコースターやメニューブックを用意するほか、宮古市の特産品である宮古トラウトサーモンやホタテなどを使用したオリジナルメニューをお楽しみいただけます。



JTBパブリッシング

【岩手県宮古市特集フェアメニュー】 ※価格は税込です。

■**宮古トラウトサーモンのカルパッチョ (780円)**

脂ののった宮古トラウトサーモンをアーリーレッドとトマトを使ったソースでさっぱりとカルパッチョ仕立てに。

■**隆勝丸の殻付きホタテとパパド (780円)**

シャキシャキとした歯ごたえと甘みの強いホタテを、インドのせんべい“パパド”と一緒にどうぞ。

■**焼きうに豆腐 (700円)**

高級珍味の焼うにをふんだんにのせたあんかけ風の冷製豆腐です。ファーストディッシュにぴったり。

■**かわいいペリーラを使用したしそのグラニテ (600円)**

片面紫蘇ドリンク「かわいいペリーラ」をシャーベット仕立てにし、トマトベースのガスパッチョの上に添えました。

■**三陸宮古の塩で熟成した牛タン鉄板焼き (1800円)**

ふるさと納税の返礼品としても人気の三陸宮古の塩で熟成した牛タンは柔らかくて食べ応えがあります。

■**グリーンソルティドッグ (600円)**

“浄土ヶ浜エターナルグリーン”をイメージしたウォッカベースのカクテルです。

<店舗概要>

【店名】 るるぶキッチン にくたびと

【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】 にくたびと 16:30-23:30

※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。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