



美食福井

レストランフェア 2026



2026 11/1-11/30 NOVEMBER 1-NOVEMBER 30



福地鶏コンフィのサラダ 雲丹ひしおドレッシング

とみつ金時、九頭竜まいたけ、越のルビー

Fukujidori chicken confit salad, Japanese sea urchin dressing

Tomitsu Kintoki sweet potato, Kuzuryu maitake mushrooms, Koshino ruby tomato

3,600



ふくいポークのソースかつ丼と越前おろし蕎麦膳

九頭竜まいたけのお浸し、越のルビー、團助金ごまどうふ、奥井海生堂 おぼろ昆布

Fukui pork cutlet in sauce rice bowl, Echizen oroshi soba noodles,

Blanched Kuzuryu maitake mushroom, Koshino ruby tomato,

golden sesame tofu, oboro kombu

2,800



ふくい名水サーモンのポワレ 若狭梅酒の香り

九頭竜まいたけのソース 越のルビーのクリアなスープとジャム

ライス・パン又はミニサラダ

Pan-fried Fukui meisui salmon, Wakasa plum wine flavor,

Kuzuryu maitake mushroom sauce, Koshino ruby tomato clear soup & jam

Steamed rice, bread or salad

3,900



福井御膳

福地鶏の梅唐揚げ、小鯛のささ漬け、とみつ金時のすだち煮
越のルビーと奥井海生堂おぼろ昆布 三里浜オリーブオイル、ふくい名水サーモンの味噌漬けスモーク
ふくい甘えびの雲丹ひしお和え、團助金ごまどうふ、御飯、味噌汁、香の物

Fukui Gozen

Fried Fukujidori chicken with plum accent, lightly cured sea bream,
simmered Tomitsu Kintoki sweet potato with sudachi citrus,

Koshino ruby tomato and oboro kombu accented with Sanrihama olive oil,
miso-marinated smoked Fukui meisui salmon, sweet shrimp and Japanese sea urchin sauce,
golden sesame tofu, steamed rice, miso soup, pickles

4,500



*味噌漬けスモークは、米五のみそ「蔵」使用
*Miso-marinated smoked Fukui meisui salmon uses Komego's Kura brand miso

九頭竜 純米 ————— 150ml 1,600

KUZURYU Junmai

黒龍 吟醸 吟のとびら ————— 150ml 2,000

KOKURYU Ginjo Gin no Tobira

アーク/虎ノ門限定 ARK & Toranomom only

月暈 純米大吟醸 さかほまれ — 720ml 10,000 1合 2,500

TSUKIGASA Junmai Daiginjo SAKAHOMARE

北の庄 純米大吟醸 さかほまれ — 720ml 10,000 1合 2,500

KITANOSHO Junmai Daiginjo SAKAHOMARE



HILLS SPA