

伊勢丹新宿店にて「香川県フェア」開催!!

【趣旨】

県と一般財団法人かがわ県産品振興機構では、首都圏におけるより一層の販売拡大と認知度向上を図るため、伊勢丹新宿店にて「香川県フェア」を開催し、肉・魚・果物・野菜等を販売するとともに店内レストランで香川県食材を使用したメニューを提供します。

【内容】

1. 香川県フェア

- 会 期： 令和2年12月2日(水)～8日(火)
- 会 場： 伊勢丹新宿店 本館地下1階 フレッシュマーケット
- 販売商品： オリーブハマチ、オリーブマダイ、さぬき蛸、讃岐さーもん、オリーブ牛、オリーブ豚、キウイや金時人参などの青果物、オリーブオイル、オリーブ新漬、さぬきオリーブ酵母の地酒 醤油、ロメインレタス天などの練物

2. 店内レストランでの香川県産メニュー提供

①キッチンステージ

会 期： 令和2年11月20日(金)～12月24日(木)
 会 場： 伊勢丹新宿店 本館地下1階 キッチンステージ
 料理考案： 「ナベノイズム」 渡辺 雄一郎シェフ
 (ミシュラン2つ星、元ジョエル・ロブション総料理長)



使用食材： 讃岐さーもん、オリーブ牛、オリーブ豚

②HATAKE CAFÉ

会 期： 令和2年12月1日(火)～12月31日(木)
 会 場： 伊勢丹新宿店 本館地下2階 HATAKE CAFÉ
 使用食材： オリーブオイル・新漬、オリーブ地鶏、キウイ、ロメインレタス



HATAKE CAFÉ

今まで培ってきた生産者との絆を大切にしながら、旬の食材をふんだんに使った「体に優しい料理」をご提供します。

伊勢丹新宿店 地下2階

神保町本舗シェフ
京都府立丹波市出身。滋養の豊かな「旬」の食材を大切にする。数々のグランピングでの研修を積み、2010年10月、自身のHATAKE AOI YAMAを設立し、料理長を務める。

香川県の4産物のキウイを
使用した新漬パフェ
(HATAKE CAFÉ)
キウイパフェ
香川キウイの食べ尽しパフェ
オリーブオイルのアイス添え
(ドリンク付き)……………1,680円

オリーブ産品を低温調理で仕上げ、中身のロメインレタス、外の皮はパリッと焼いたお肉を、香分に合わせたソースに合わせたのは香川産産物オリーブ新漬の酸味が効いたソース。

(HATAKE CAFÉ)
香川県産オリーブ地鶏のソテー オリーブ新漬けと
ドライマトのサルサ 焼きロメインレタス添え
(V.O.オイル、スープ、ドリンク付き)……………2,500円

KITCHEN STAGE
by Kai (douce)

開催期間 12/24(木)まで ■伊勢丹新宿店本館地下1階

Nabeno-Ism ナベノイズム
香川& パーティーシーズンのメニュー

風田川のはとりにある、日本の伝統食材とフランス料理のエスプリを組み込んだ新感覚のレストラン。元ジョエル・ロブションで長年エグゼクティブシェフを務めた渡辺雄一郎シェフが、日本の四季を感じる伝統野菜とフランス料理のエスプリを組み込んだ斬新かつ日本人に親しみやすいお料理の数々をご提供。

渡辺雄一郎
エグゼクティブシェフ

Appetizer 前菜3種盛り合わせ

パリエテド ナベノイズム
・香川県産オリーブ牛のコールドポワとレッドピーズのタルタル、軽マスタートとナベノイズ風味、スキークラムを飾りかけて豪華なデザートが待っているデザートは、アザリ酒産生ブドウ酒仕上げ
・小豆島産産品はるめたかの現物のジュレ、塩栗丹、天候の海老の塩焼きタタキ

Main メイン

・香川県産讃岐さーもんのミキユイがフレブルコリーのクスタスをのせ、ソースは、ネオグレースと共に
・香川県産オリーブ豚フィレ表の低温調理、なめらかなソースガマンベール

Dessert デセール

・ショコラのブランマンジェ風、雲龍バナナのクリームクワッセ、オリーブオイル、クリスマス島の聖のハーモニ

A: 前菜3種盛り合わせ+メイン(チキソン)…………… 3,960円
 B: 前菜3種盛り合わせ+メイン(魚)+メイン(肉)…………… 5,830円
 C: 前菜3種盛り合わせ+メイン(チキソン)+デザート コーヒーまたは紅茶付き…………… 5,390円
 D: 前菜3種盛り合わせ+メイン(魚)+メイン(肉)+デザート コーヒーまたは紅茶付き…………… 7,260円

※フェアの内容は諸事情により変更、中止となる場合がございます。