

福井県 若狭路の歴史ある特産物などをリーガロイヤルホテル東京で堪能 福井県 敦賀若狭フェア

開催期間: 2023年1月4日(水)～2月28日(火) ※店舗により異なります

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 亨）は、2023年1月4日（水）～2月28日（火）まで、「鉄板焼 みや美」、「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」、「ダイニング フェリオ」、「セラーバー」にて「敦賀若狭フェア」＜協力：一般社団法人 若狭湾観光連盟＞を開催します。

豊かな自然がはぐくむ食の宝庫 福井県の食材を活かしたレストランイベントや料理をお楽しみいただけるフェアです。その中でも、敦賀・若狭エリアの海の幸や特産物、日本酒などをご堪能ください。

「鉄板焼 みや美」では、『若狭牛』を味わえるディナーコースをご用意。豊かな気候風土のもと、農家が深い愛情を持って育てた黒毛和種の中から、厳しい基準により認証された和牛肉を使用。サシが密でキメが細かく、風味の良さが特徴の贅沢な味わいです。

「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」では、「敦賀若狭の食材とお酒を味わう夕べ」と題し、一夜限りのディナーイベントを開催。若狭路の食材を使った料理に合わせ、地元で愛される日本酒「早瀬浦」や福井県若狭町発祥の梅の品種である「紅映^{べにさし}」の梅酒もお楽しみいただけます。

そのほか、「ダイニング フェリオ」や「セラーバー」でもフェアメニューをご用意しております。

「敦賀若狭フェア」の詳細は、次頁の通りです。

＜福井県 若狭路とは＞

福井県は北部と南部で分かれており、北部は「嶺北地方」、南部は「嶺南地方」と呼ばれています。「若狭路」とはその内の「嶺南地方」のことで「若狭湾エリア」とも呼ばれており、敦賀市、美浜町、若狭町、小浜市、おおい町、高浜町の6市町で構成されています。古代より若狭国は「御食国(みけつくに)」と呼ばれ、海産物を中心とした美物を奈良や京都の都に届けていた国でした。今でも若狭湾や里山に育まれた食材が豊富で、美しい風景や歴史ある町並み、産業、文化とともに楽しめるエリアです。



レインボーライン山頂公園から望む名勝三方五湖



【敦賀若狭フェア 概要】

鉄板焼 みや美

- ◇販売期間:2023年1月5日(木)~2月27日(月)
- ◇時 間:17:30~21:00(L.O.20:30) ※定休日:火曜日
- ◇メニュー名:「若狭牛ステーキディナーコース」
- ◇価 格:12,500円
- ◇内 容:・最初のひと皿
 - ・前菜3種盛り合わせ
 - ・若狭牛サーロイン100g または 若狭牛フィレ100g(+1,100円)
 - ・焼野菜
 - ・御飯 香の物 赤出汁 ※ガーリックライスをご希望の場合は+900円
 - ・デザート
 - ・コーヒー
- ◇メニュー名:「選べる海鮮と若狭牛ディナーコース」
- ◇価 格:15,700円



「ステーキ」イメージ

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

- ◇イベント名:「敦賀若狭の食材とお酒を味わうタベ」
- ◇開 催 日:2023年2月27日(月) ※17:30~19:00の間にご来店ください。
【3日前までのご予約制 ※早期に満席となる場合がございます。】
- ◇価 格:おひとり様 15,000円(お食事、お飲み物、お土産、税金・サービス料込)



「早瀬浦」イメージ

ダイニング フェリオ

- 粒感と粘りがほど良く、口に広がる優しい甘さが特徴の福井県産のお米『いちほまれ』や、若狭町で親しまれている和惣菜をご用意します。
- ◇メニュー名:「朝食ビュッフェ」
 - ◇販売期間:2023年1月4日(水)~2月28日(火)
 - ◇時 間:7:00~10:00(L.O.9:30)
 - ◇価 格:大人(中学生以上)3,600円、小学生1,900円、幼児(3歳以上)1,200円



「BENICHU」イメージ

セラーバー

- 福井県若狭町発祥の梅の品種である「紅映(べにさし)」の梅酒を3種をご用意します。
- ◇営業時間 8:00~22:00(L.O.21:00) ※定休日:日・月・火曜日
 - ◇販売期間:2023年1月4日(水)~2月25日(土)
 - ◇価 格:①「BENICHU 38° ノンシュガー梅酒」1,500円
元祖ノンシュガー梅酒。甘くない大人の梅リキュール。ロックでお飲みいただくのがおすすめです。
 - ②「BENICHU 20° 微糖梅酒」1,500円
芳醇な梅の香りが絶妙。ソムリエ友田晶子氏がコーディネートした酸味と甘味のバランスのとれた逸品です。
 - ③「BENICHU 19° 樽熟成梅酒」1,600円
オークの樽に3年以上貯蔵した限定品。熟成により、芳ばい香りと深い味の梅酒です。

※写真は全てイメージです。※上記料金は消費税・サービス料を含みます。
※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、期間・休業日・営業時間等は変更となる場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-1121(代表)

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 尾作(おざく)・瀧本
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>