

このMenuAookは
ご自由にお持ち帰り
頂けます

editor's fav
るるぶキッチン

期間限定
フェア
2024
2/1~



MEETS! 三陸・常磐 フェア



海の旨いモノ集合! 三陸・常磐の自慢の味

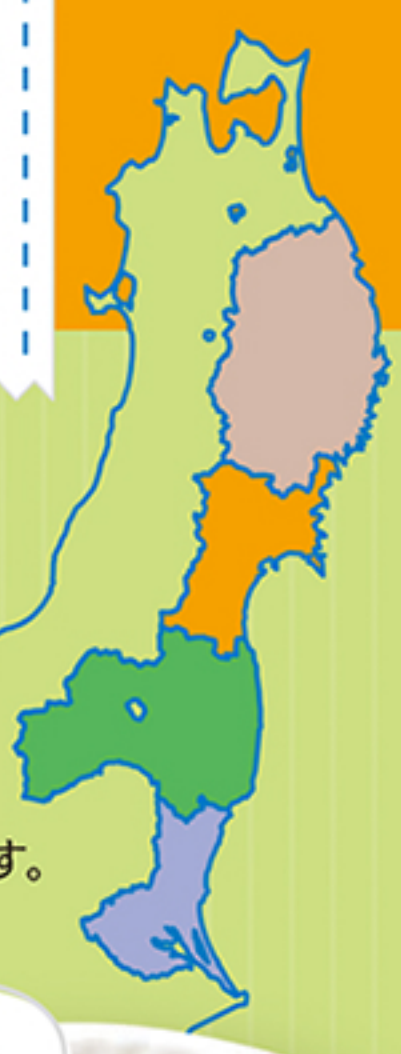
豊かな漁場に恵まれ、良質な魚介類や魅力あふれる特産品が生まれる「三陸・常磐エリア」。復興庁では、その魅力を多くの人に知ってもらいたいという思いから、消費拡大を推進する「MEETS!三陸・常磐」を開催しています。るるぶキッチンでも三陸・常磐ものを使用した料理を2階はコース料理で、1階は1品料理でご提供します。フェア期間中に、全メニューを制覇をしよう!



(1F)るるぶキッチン 立ち飲み

2・3Fではこちらの1階メニューの注文も可能です。

期間限定
フェア
2024
2/1~



ヒラメの カルパッチョ

680円

新鮮なヒラメを洋風にご提供
バルサミコ酢がきいた一皿です。カットレモンの酸味も加わり、あっさり、まろやかな風味に仕上がっています。

新鮮なヒラメを洋風にご提供



MEETS! 三陸・常磐 フェア

金額は全て税込です。

深みのある味の
やわらか煮



蛸と里芋の うま煮 450円

醤油風味のこっくりとした味わいの煮物です。タコのやわらかさとホクホクとした里芋の食感も絶妙です。

メヒカリの南蛮漬け

580円

メヒカリを酸味のきいた南蛮漬けでご提供。スライスした玉ネギをたっぷりのせた、さっぱりした一品です。

メヒカリを丸ごと甘酸っぱさがベスト



福島の地酒も多数
ご用意しております!

福島の地酒 いろいろ

各酒90ml
500円



「るるぶキッチン賞」で 受賞した丼メニュー

三陸・常磐産の 海と地の食材をふだんに使った、 しらすたっぷりレンコン 鶏つくねバーグ丼 550円

「三陸・常磐もの」で作るオリジナル丼で、「三陸常磐丼レシコンテスト(主催:復興庁)」に多数応募いただいた中から選びました。三陸・常磐もの材料をバランスよくミックスしており、レンコンを合わせた鶏つくね、たっぷりのシラスとネギをのせたボリュームのある一品です。

日の出に見たてた
卵黄がポイント



editor's fav
るるぶキッチン 〒160-0022
東京都新宿区新宿4-2-8 るるぶキッチンビルテング

(1F) るるぶキッチン 立ち飲み
TEL 03-6273-0068
全日 13:30~23:00(22:30LO)
不定休

(2・3F) るるぶキッチン
TEL 03-6709-8875
全日 16:30~23:30(23:00LO)
不定休

※営業時間・休業日は変更となる可能性があります。