http://www.tokyo-airport-bldg.co.jp

2012年11月13日

日本空港ビルデング株式会社 東京エアポートレストラン株式会社

鳥取県の旬な食材を食べて、スクラッチで豪華賞品が当たる!

「食のみやこ鳥取フェア」を開催!







日本空港ビルデング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社 (本社:東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長:藤井 章) は、11 月 14 日(水) ~ 12 月 16 日(日)、第1・第2旅客ターミナル内のレストラン合計13店舗において、鳥取県との共同企画「食のみやこ鳥取フェア」を開催。鳥取地どりピヨや紅ズワイ蟹、ねばりっこなどの鳥取県の旬の食材を使用した「鳥取メニュー」を提供します。

さらにキャンペーン期間中、店舗にて対象メニューをお召し上がりいただくと、羽田空港から行く鳥取旅行や鳥取の名産物など豪華賞品が当たるスクラッチカードを進呈します。この機会に"食のみやこ"鳥取県の味覚をお楽しみください。

開催期間: 2012年11月14日(水)~12月16日(日)

対象店舗: 第1旅客ターミナル 8店舗

(エア ターミナル グリル キハチ、焼肉トラジ、信州そば あずみ野、京ぜん、

赤坂璃宮1ビル店、新大和、ル・シエール、あずさ)

第2旅客ターミナル 5店舗

(エアポートグリル&バール、蕎麦かっぽう あずみ野、赤坂璃宮2ビル店、カフェ&ビアレストラン アビオン、アーツ ブラッセリー)

【 本件に関するお問い合わせ先 】 東京エアポートレストラン株式会社 管理部 総務人事課 下村 電話 03-5757-8801

E-MAIL r-shimomura@airport-restaurant.co.jp



鳥取を食べて削って当てる



$11/14(x) \sim 12/16(日)$

羽田空港国内線 第1・第2旅客ターミナルビル

ン期間中、対象店舗にて鳥取の食材を使用した「鳥取メニュー」をお食事いただいた方にスクラッチカードを進呈。 取グッズが当たるチャンス!





^{鳥取名産} らっきょう甘酢漬



大山ミルクあめ

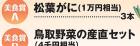




「鳥取美人物語」 ウェットティッシュ



ダブルチャンス!! 始選で下記の鳥取を満奏できるプレゼントが当たります」必要事項をご記入の上、対象店舗内の応募箱もしくは切手を貼って都送してください。













5.000円以上お食事いただいた方には





🏚 アーツ カフェ&ブラッセリー

ダブルチャンス・特別賞応募締切 ■館内応募:2012年12月16日(日) ■郵送応募:2012年12月25日(火) 消印分有効







<お問い合せ先> 食のみやこ 鳥取フェアキャンペーン事務局

TEL / 03-5757-8808 受付時間 / 9:00~18:00 (土・日・祝日除く)

島取の自然を生かした海の幸、山の恵を取り入れた食材に おもてなしの心を込め、料理いたしました。 スタッフ一同、ご来店をお待ちしております。

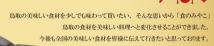
和食調理部長 湯澤時夫 Tokio Yuzawa





我々スタッフが鳥取で出会った食材を 各店舗のシェフが創り上げたイマジネーションの祭典です。 是非ご賞味下さい。

Toshihide Yokoyama 洋食調理部長 横山俊秀



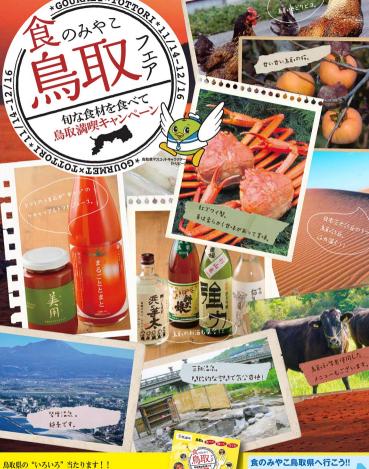
中華調理部長 小澤実 Minoru Ozawa











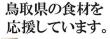


食のみやこ鳥取ブラザ基本情報 【1F 物産販売】食のみやこ鳥取ブラザ TEL 03-5537-0575 [2F レストラン] オステリア・モンテマーレ・トットリーネ (フード/LO.22:00、ドリンク/LO.22:30 定 休 日/日曜日・祝日・年末年始

TEL 03-5537-2558 URL http://www.tottori-plaza.jp/













米子鬼太郎空港





第1旅客ターミナル マーケットブレイス5F

03-5757-8835 営業時間 10:00-21:00(L.0 20:30)

島取地どりビヨを第々の柳川仕立てに仕上げ

ました。紅ズワイ蟹をふんだんに使用した 炊き込み荷飯、おそばと一緒にどうぞ。

鳥取地どりピヨの柳川鍋と

紅ズワイ蟹の炊き込み御膳

使用している鳥取食材

第2旅客ターミナル マーケットブレイス5F 蕎麦かっぽう あずみ野

鳥取地どりピヨのミニ親子丼セット

鳥取地どりピヨを使用した、とろとろの親子丼

¥1,400

与政地とサビコを使用したとそばをセットしました。

使用している鳥取食材

03-6428-8521 営業時間 10:30-21:30(L,0 21:00)

信州そば あずみ野

¥1,680



TOTTORI



03-5757-8838 営業時間 11:00-20:00(L.0 19:30)

第1旅客ターミナル マーケットブレイス5P

受益時間 11: 00−21: 00(L.0 20:30)

鳥取和牛カルビ ¥1200

鳥取県産SPF豚 ¥800

使用している鳥取食材

召し上がって下さい。

紅ズワイ蟹のビビンバセット ¥1,400

島取の豊かな大地で育ったお肉を美味しく

焼肉 トラジ 03-5757-8831

¥2,300

境港紅ズワイ蟹の定番料理から創作料理まで カニを存分に味わえる御器です。

使用している鳥取食材







第1旅客ターミナル マーケットブレイス2F

03-5757-8843 芝葉時間 6:00-20:00(L.0 19:30)

鳥取地どりどヨを使った陶鏡と、ねばりっと の責とう問題です。

鳥取地どりビヨ銅御膳

¥1,400

使用している鳥取食材

河域ペピニットコ制 声階 (議録/銀杏餅の場(が出し/麦ご飯/ とろろ芋/香の物)

鳥取野菜添え(スープ付) ¥1.380 鳥取の美味しいお肉をグリルしました。 鳥取特産のジャムを使用したソースで お召し上がり下さい。

使用している鳥取食材







第1旅客ターミナル マーケットブレイス3F 赤坂璃宮1ビル店 03-5757-8839 営業時間 11: 00-21: 00(L.0 20:30)

鳥取県境港産の 紅ズワイ蟹チャーハン (スープ付) ¥1,600

鳥取環境港の蟹をふんだんに使用した チャーハンです。

使用している鳥取食材









第2旅客ターミナル マーケットブレイス4F 3-6428-8525 含葉時間 10: 30-21: 30(L,0 21:00)

鳥取県境港産 紅ズワイ蟹のチャーハンセット (スープ・デザート・ザーサイ付) ¥ 1.700

鳥取県境港の蟹をふんだんに使用した チャーハンです

使用している鳥取食材





第2旅客ターミナル マーケットブレイス4F エアボートグリル&バール 03-5756-0033 営業時間 7:00-21:30(L.0 21:00) 鳥取和牛のオールビーフハンバーグ

&蟹グラタン ¥1,600 鳥取和牛100%のハンバーグと鳥取県境港

の蟹を使用したグラタンのセットです。 使用している鳥取食材





紅ズワイ蟹とキノコのピラフ 炙りボーク添え (ミニサラダ・ドリンク付) ¥1,500

鳥取限確SPF髁をシューシーな炙り焼きに しました。紅ズワイ蟹たっぷりのピラフと一緒

使用している鳥取食材













オムライスドリア 蟹クリームソース& やなぎまつたけ入りスープ ¥1,480

鳥取環境港の舗をたっぷり入れた熱々の オムライスドリアです. 使用している鳥取食材





スワイガニ (松葉がに) よりも逐海に生産し大量に 水揚げされる紅ズワイ量。足が速いため水揚げ 後すぐに浜茹でにしたりカニ製品に加工されること が多い。漁割は9月から翌年8月までたが、 漁が再開される秋口に食べるのが過。

白ねぎ



島取和牛

。 時代から長い歴史を誇る和牛の名産地。 3立たる和牛のほとんどは、もとをたどれば



やなぎまつたけ まに癖がなく、しゃきしゃきとした 自体えが持ち味です。

使用された鳥取の 食材をご紹介!!



豆腐ちくわ



味は甘くてコクがあります。 自取県園芸試験地で育成された局取県オリシナル品種で、 敷、ピタミン B1、食物繊維、カリウムなどの成分が ハランスよく含まれています。



水中間にすうテラと灯さイカ的り船の漁り火は。 漁駅の重の風管時でもあります。 制身はちちろん。 茹でたり 焼いたり、一夜干しにしたりと鳥間の質になくてはならない味。 最近では、新鮮なロイカを使った「イカ丼」が各店で考案され 人気となっています。