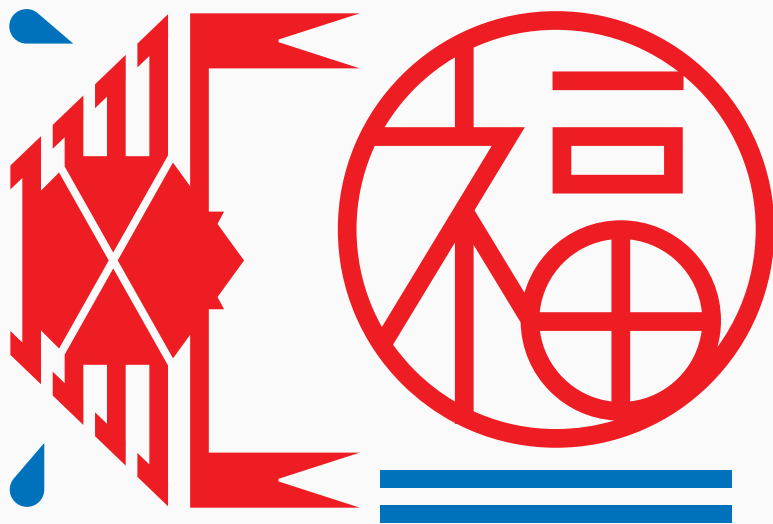


# 福井 FOOD FAIR!

食べたらずフフ、  
フクイフードフェア。



北陸新幹線

福井・敦賀開業

3館レストランフェア



2024.1.9 - 31  
tue wed

NEWoman  
SHINJUKU



2F フードホール/tavern on S <és>

手長エビと紅ずわいがにの  
トマトクリーム

¥1,760

手長エビと紅ずわいがにをふんだんに  
使ったパスタ。

2F エキソト/800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA

“せいこがに”とソフトシェルシュリンプの  
ビスクリュームPizza ¥4,200

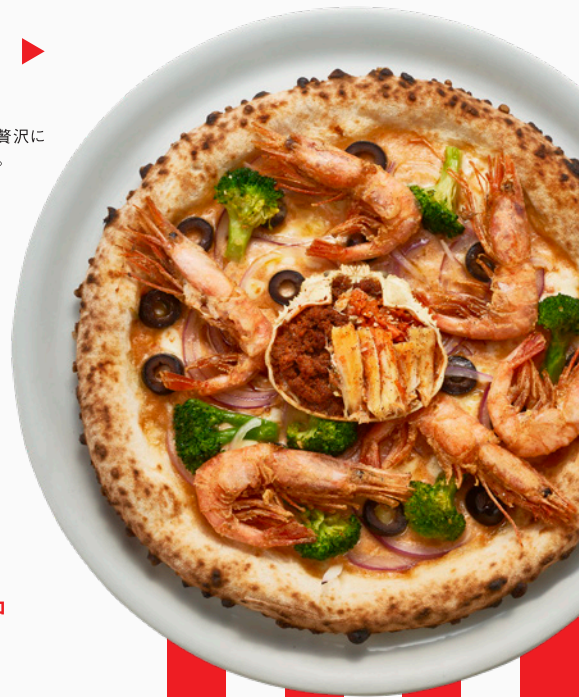
せいこがに1杯分の甲羅盛りと殻ごと食べられる“もちえび”を贅沢に  
トッピング。身の甘みと濃厚なミソを一度に楽しめる、特別な1枚。



2F フードホール/tavern on S <és>

敦賀真鯛のジョスパークリル キヌアとサルサロメスコ  
¥2,310

敦賀産の新鮮な真鯛をスペイン製のジョスパークリルで  
香ばしく焼き上げました。



1F/LE PAIN de Joël Robuchon

紅ずわいがにと百合根のキッシュ ¥660

「紅ずわいがに」とカニミソを旬の百合根と一緒に  
キッシュに仕上げました。カニの濃厚な味わいと百  
合根のやさしい味わいをお楽しみいただけます。

2F エキナカ/すし屋のはなれ、

かにいくらと福井の恵みの甘えび井  
¥1,400

人気のカニいくら井に福井県の恵みである甘えび  
を追加し、更に贅沢で豪華な海鮮井にしました。

4F/GARDEN HOUSE

敦賀真鯛のポワレ サルサヴェルデ  
¥2,900

敦賀の真鯛を皮は香ばしく、身をふわっと柔らかに  
仕上げた1品です。爽やかなハーブソースのサルサ  
ヴェルデと合わせてご堪能ください。



6F/ROSEMARY'S TOKYO

海老のフリット ¥1,100

シンプルに皮ごとパリッと揚げ、数種類のハーブ風味に仕上げました。  
海老の甘みに、ハーブの香りをお楽しみください。



2F エキナカ/PAUL

キッシュ・オ・クラブ・エ・アスペルジュ  
¥777

福井の食材を使用した紅ずわいがにとアスパラガス・  
クリームチーズ・グリュイエールチーズを使用した  
限定商品です。

