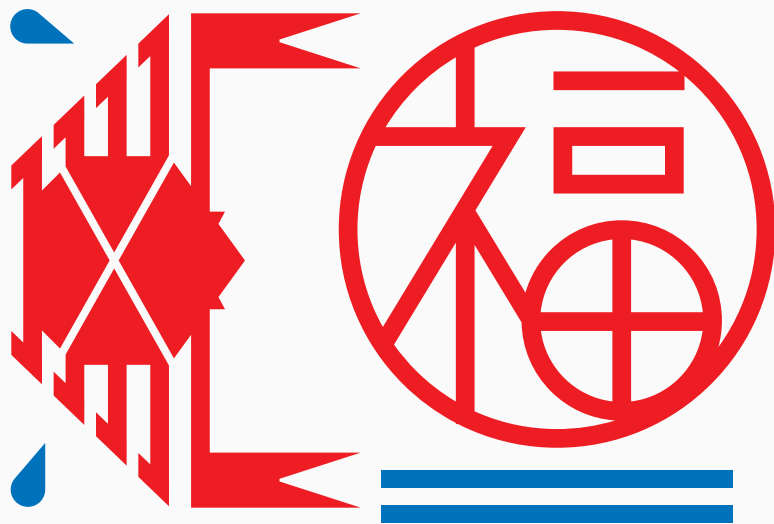


福井 FOOD FAIR!

食べたらフフフ、
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

LUMINE
SHINJUKU

北陸新幹線 福井・敦賀開業 3館レストランフェア 福井 FOOD FAIR!



ルミネ2-5F/ラ・メゾン アンソレイユテーブル ▼
ふくいサーモンとマッシュルームの
ビスクソースフェットチーネ
¥1,780

福井の自然豊かな漁場で育ったサーモンを、ジューシーなマッシュルームをソテーし濃厚なビスクソースと合わせて。



ルミネ1-7F/華菜樓 ▲

福井県敦賀産 真鯛の蒸し物
華菜樓特製オリジナル醤油 ¥1,880

福井県敦賀産の真鯛を使用し、葱と生姜の香りで丁寧に味付けし、オリジナル醤油で仕上げました。



ルミネ1-7F/華菜樓 ▶

福井県敦賀産 真鯛の揚げ物
昔ながらの甘酢ソース ¥1,880

福井県敦賀産の真鯛を高温で一気にパリッと揚げました。華菜樓伝統の昔ながらの甘酢ソースでお召し上がりください。



ルミネ2-3F/HAND BAKES ▶
越前紅ずわいがにといくらの
クリームソース
¥2,380

越前紅ずわいがにの身をふだんに使用し、カニの旨味が詰まった限定のクリームソースパスタです。



ルミネ1-7F/mango tree cafe ▲
せいこがにの玉子カレー炒め
¥1,780

タイで人気の“プーパッポンカレー”。せいこがにの旨みを玉子とカレー粉で閉じ込めた一品は、ジャスミンライス(別売)との相性もぴったり。



ルミネ1-7F/大かまど飯 寅福
紅ずわいがにの茶碗蒸し
¥780 [ディナータイムのみ販売]

旨味がぎゅっと詰まった肉厚な紅ずわいがにと数種の魚の削り節で取った出汁を合わせたこだわりの一品です。



ルミネ1-7F/大かまど飯 寅福 ▲

敦賀真鯛と彩り野菜、揚げ豆腐の煮おろしかけ定食
¥1,430 [ランチタイムのみ販売]

敦賀真鯛の天ぷらと揚げ豆腐、お野菜に大根おろしたっぷりのお出汁を掛けた寒い日にぴったりの一品です。



ルミネ新宿 ルミネ1 〒160-0023 新宿区西新宿1-1-5 / ルミネ2 〒160-0022 新宿区新宿3-38-2 TEL:03-5334-0550(ルミネ・ニューマン代表電話)
※表示価格は税込価格です。※営業時間や商品価格等、掲載内容は変更する場合がございます。
※営業時間につきましては、左記QRコードからルミネ新宿HPにてご確認ください。※商品の数には、限りがございます。品切れの際はご容赦願います。

LUMINE
SHINJUKU