

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「オーストラリア クイーンズランド州」特集フェア実施

～開業以来初の海外特集フェア！ オージーの食文化プチ体感～

2019年2月1日(金)スタート

オーストラリア クイーンズランド州政府観光局(東京都港区、日本局長:ポール・サマーズ)は、株式会社JTB(東京都品川区、代表取締役社長:高橋広行、以下JTB)、株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)と共同で、JTBパブリッシングの直営飲食店舗 editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』において、2019年2月1日(金)から3月3日(日)まで「オーストラリア クイーンズランド州」の特集フェアを実施します。

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』では、4週間おきに「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。今回、赤坂店舗では開業以来初となる海外特集フェアを企画いたしました。オーストラリア クイーンズランド州の、特にゴールドコーストエリアをフォーカスし、食文化の再現や、現地の食材を使用したアレンジメニューを展開いたします。

【「オーストラリア クイーンズランド州」特集フェアメニュー】

■「オーストラリアをプチ体感！BBQプレート～バービー～」

クイーンズランド州産JOHN DEE(ジョン・ディー)ビーフを使用し、BBQスタイルでシンプルに焼き上げました。

■「ビーツとフムスとクスクスのブルスケッタ」

スーパーフードとして話題の食材を集めてブルスケッタに。ワインとの相性も抜群です。

■「バニラビーンズ香るポテトフライ」

オーストラリア産ブルボン種のバニラビーンズを使用したディップソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

■「パンケーキミックスでつくるキッシュ～ハニーソースかけ～」

日本でも流行のオージーパンケーキを、今回は同じ材料でキッシュに仕立てハニーソースと一緒に提供します。

■「クロコダイルのスパイシーから揚げ丼」

オーストラリアならではの珍味「ワニ肉」をジューシー＆スパイシーにから揚げにして、ご飯にのせました。

■「Sirromet [シロメイワイン] スパークリングレッド」

クイーンズランド州最大の5つ星ワイナリーが作る丁寧に熟成したスパークリングワインが限定入荷します。

店内ではクイーンズランド州の観光PR動画の放映を行い、クイーンズランド州の魅力を存分に発信します。また、期間中お越し頂いたお客様にはもれなく、ゴールドコーストの香りを宿したハーブティー『Kaori Tabi』をお一人につき1パックプレゼントいたします。(なくなり次第終了)

オーストラリア・クイーンズランド州の食の魅力を存分にご堪能いただける絶好の機会です。
東京・赤坂で、“本場の食文化体験”を是非ご堪能ください。

<店舗概要>

【店名】editor's fav「るるぶキッチンAKASAKA」

【住所】東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内

【営業時間】11時30分～14時 17時～23時30分

(金曜:～翌2時、土曜11時30分～23時30分、

日曜祝日11時30分～22時30分)

※2月10日-2月18日施設改修工事につき休業となります

【アクセス】赤坂見附駅から徒歩3分、赤坂駅から徒歩5分

【座席数】約20席(変更の場合あり)



左:オーストラリアの食材を使用したアレンジメニュー
右:オージービーフのバービーをイメージ

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

クイーンズランド政府観光局 広報担当

TEL:03-5404-7141

JTB 広報室

TEL:03-5796-5833

JTB パブリッシング マーケティング本部

TEL:03-6888-7806 Mail:pr-team@rurubu.ne.jp