

Good JAPAN Fair
Discovering the local goodness of Japan

第3弾

東北

TOHOKU



Good JAPAN Fair
Discovering the local goodness of Japan

2024年、シズラーは「Good JAPAN Fair」を通じて豊かな四季が育む日本各地の食材を活用したメニューを展開し、日本の魅力を再発見する新たな旅「フードトラベル」へのご案内いたします。



第1弾 北海道 2024年 3月26日～5月26日

広大な大地と豊かな海に囲まれた自然豊かな北海道はまさに食材の宝庫。冷涼な気候を活かし作られる農産物、のびのびと健康的に飼育される畜産物と日本海・オホーツク海・太平洋の3つの栄養豊富な海で育った海産物をグリル&サラダバーでご紹介します。



第2弾 四国・近畿 2024年 6月27日～9月1日

四方を海に囲まれ、中央部には険しい山々がそびえ豊かな自然に恵まれた四国と、日本の伝統料理を数々生みだしてきた食の都・近畿地方。近畿地方が世界に誇る「近江牛」のグリルなどを紹介します。



第3弾 東北 2024年 9月19日～11月17日

自然の恩恵を受ける一方気候の制約も多く、蕎麦食や漬物など独自の食文化を育んだ東北地方。寒冷地ならではの知恵が育んだ多様な食文化の一端をご紹介します。



第4弾 九州 2024年 12月12日～2025年 2月12日

海に囲まれて新鮮な魚介類が豊富かつ、温暖な気候を活かして農産物や牛・豚・馬など多様な畜産物の産地でもある九州。地理的・歴史的背景から、外来文化の影響を受けた味付けも多く、バラエティに富んだ食文化を展開しています。



※フェアの開催時期や内容は予告なく変更する場合がございます。

東北の食材

Barbary Duck from Aomori
青森県産合鴨

青森県内で飼育されたフランス原産バルバリ種(バール)の合鴨。鮮やかな黄色い皮が特徴で、口どけのよい脂身と柔らかな赤身とのバランスが非常によく、鴨の香りを上品にお楽しみいただけます。



Monkfish from Sanriku
あんこう
三陸産鮫鱈

ユニークな見た目が特徴の深海魚・鮫鱈。身はやわらかく淡白で、上品な味わいが特徴です。





Grilled Duck with Roasted Apple & Japanese Leek

青森県産合鴨のグリル
やわとろ葱とりんごのロースト添え

赤身が鮮やかな青森県産合鴨をグリルし、オープンで仕上げました。りんごのローストはソース感覚で、鴨と一緒に召し上がりください。

サラダバー 1名様付き ¥6,980 (税込¥7,678)

オススメ
サラダバー 2名様付き ¥9,280 (税込¥10,208)

サラダバー 3名様付き ¥11,580 (税込¥12,738)

サラダバー 4名様付き ¥13,880 (税込¥15,268)

Grilled Duck & Fried Monkfish Surf & Turf

あんこう
合鴨と鮫鱈のサーフ&ターフ

合鴨のグリルと鮫鱈のフライを盛り合わせたサーフ&ターフ。りんごのロースト、やわとろ葱、黒舞茸の3種の付け合わせと一緒にどうぞ。

サラダバー 1名様付き ¥8,980 (税込¥9,878)

オススメ
サラダバー 2名様付き ¥11,280 (税込¥12,408)

サラダバー 3名様付き ¥13,580 (税込¥14,938)

サラダバー 4名様付き ¥15,880 (税込¥17,468)



Fried Monkfish with Mustard Relish Sauce

あんこう
鮫鱈のフライ
マスタードレリッシュソース

鮫鱈のフィレに、ハーブ風味の衣をまぶし香ばしくフライし、オープンで焼き上げました。クリスピーな衣と鮫鱈の上品な旨みをお楽しみください。

サラダバー 1名様付き ¥4,980 (税込¥5,478)

サラダバー 2名様付き ¥7,280 (税込¥8,008)



Red Wine Sauce

赤ワインソース

じっくり煮詰めた赤ワインにドミグラスとバターを加えた深い味わい

Mustard Relish Sauce

マスタードレリッシュソース

レリッシュ入りマスタードにディルの風味を加えたソース。

赤ワインソース

マスタードレリッシュソース

Salad Bar

Seasonal deli & dessert



Roasted Pumpkin & Sweet Potato Salad with Sake-Koji Tartar

かぼちゃとさつまいもの
ローストサラダ 酒麹タルタル和え

オープンでローストしたかぼちゃとさつまいも、フレッシュなケールとりんごを酒麹を加えたタルタルソースで和えたサラダです。

※タルタルには酒粕を使用しておりますのでお子様、お酒に弱い方はご注意ください。



Chestnut & Sweet Potato Moose

渋皮栗とさつまいものムース

さつまいもムースとザクザク食感のクランブルに、渋皮栗をトッピングした秋色デザート

※仕入れ状況等により提供していない場合がございます。予めご了承ください。