

## 参加店舗紹介

### ドン アルポルト

**商品名:モンテビアンコ ¥3,150(要予約)**

モンテビアンコとは、イタリア側からの言葉で、フランス側ではモンブランと言います。「白い山」という意味で有名な菓子です。栗とメレンゲ、スポンジ生地をモンブラン仕立てにしたイタリア風モンブランを是非お試しください。



オーナーシェフ 片岡 護氏

### ダ チーポトウキョウ スタツィオーネ

**商品名:あわびたけと自家製ソーセージ、ランパシオーニのピッツァ ¥2,000**

肉厚で、あわびのような食感がするとされている秋が旬のあわび茸を使用しました。本場ナポリの味をそのままお召し上がりいただけるよう、1枚ずつ丁寧に釜で焼いています。ナポリピッツァ特徴のもちもちとした生地が自慢です。



店長 堀内 守氏

### 京橋ドンピエール エクスプレスカレー

**商品名:「秋の旅路」~5つの秋の味覚のホワイトカレー ¥1,380**

見た目はマイルドですが、かなりスパイシーな大人の味です！食べた瞬間その新しい味わいに軽い驚きを感じる方も多いはず。今しか食べられないこの秋の新作、どうぞこの機会に一度お試しください。



料理長 田村 宗臣氏

### たけがみ 一徹そば

**商品名:芽ぐきとろろそば ¥900(要予約)**

残暑厳しいこの時期だからこそ、食欲のない日でもつるつると食べられる芽ぐきとろろそばを考案しました。獲れたての三陸産わかめの茎を包丁で丁寧に刻んでから茹で上げました。会津の地粉を使った喉ごしのよい頑固なそばと、ねばりのある芽ぐきの食感のハーモニーをお楽しみください。



そば釜場 橋本 和弘氏

### にしむら日和 銀座

**商品名:ついに登場！明石べんとう ¥1,250**

定番の明石焼きに、一品料理で人気の『牛すじ』をご飯の上のせてプラスしました。ふわふわの明石焼きと、牛すじ丼の両方が一度で楽しめる、満腹満足のお弁当です。



築場担当、焼場 阿部 尊治氏

### かつ玄

**商品名:「秋桜」¥1,000**

“色々食べたい！”という欲張りな方にぴったりの3種盛り合せ弁当。旬のジューシーなキングサーモンカツの他にエビカツ、ヒレカツがお楽しみいただけます。食欲の秋に是非！



主任 加藤 清和氏

### 江戸前天丼 銀座 天ぱち

**商品名:北海道産秋鮭・旬野菜天丼 ¥980**

お米は宮城のひとめぼれを使用、天つゆはお店でかつおと昆布から手作りしています！今回は、旬の秋鮭のうまみをぎゅっと閉じ込めた料理長こだわりの天丼に仕上げました。



料理長 加藤 富輝氏

### 焼酎オーソリティ

キッチンストリート内の焼酎ショップでは、行楽の際、車内でも気軽に楽しみいただけるミニボトルの焼酎や、地ビールを取り揃えております。旅のお供に、お弁当に合わせたお酒をお選びください。※週末、祝日は今回の企画商品と一緒に楽しみいただけるお酒のコーナーが設置されます。

