



2023年(令和5年)12月6日

食の宝庫、福井の旬の食材がお楽しみいただける料理を
鉄板焼にてご提供

福井フェア

期間:2024年1月13日(土)～2月29日(木)

場 所:鉄板焼「嘉門」(24階)

後 援:福井県



福井フェア イメージ

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、食の宝庫である福井県と連携し、「福井フェア」を開催します。豊かな自然に恵まれ、四季折々の魚、肉、米、酒を楽しむことができる食のまち福井の旬の食材や地酒を堪能できる「福井フェア」は、2024年1月13日(土)から2月29日(木)まで、鉄板焼「嘉門」にて開催します。

本フェアでは、日本海の若狭湾に面する福井県で水揚げされる多彩な魚介類と、恵まれた自然環境の中で育てられた農作物を存分にお楽しみいただけます。

鉄板焼「嘉門」では、色鮮やかな霜降りときめ細かく柔らかい肉質が特徴の『若狭牛』や福井県が誇るブランド魚『若狭ぐじ』などの素材を活かしたメニューを、コース仕立てでご用意いたします。

メニューで使用する『若狭ぐじ』(和名:アカアマダイ)は白身の魚でありながら淡泊な中にも味わいの深い魚で、身が繊細で傷つきやすい魚でもあるため、鮮度を保つために設けられたいくつかの厳しい基準を満たした魚だけが『若狭ぐじ』というブランド品として出荷されます。

多彩な魚介類の他に、厳選した3種の地酒もご用意いたします。海と山に恵まれた福井県ならではの地酒を、お料理にあわせてお召し上がりいただけます。

「福井フェア」の概要は下記の通りです。

「福井フェア」概要

期 間 : 2024年1月13日(土)~2月29日(木)

時 間 : ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~21:30(ラストオーダー20:30)

場 所 : 鉄板焼「嘉門」(24階)

料 金 : コース料理 37,500円/日本酒 1,500円~ ※サービス料・消費税込

後 援 : 福井県

<使用食材例> ※写真はイメージです。



「若狭牛」

柔らかく県内最高峰の肉質を誇りサシがきめ細やかで風味豊かな牛肉です。



「若狭ぐじ」

白身の魚の中でも味わい深く福井県の高い基準を満たしたブランド魚です。



「越前えび」

ふくい甘えびよりも一回り大きくぷりぷりとした歯ざわりが特徴の海老です。



「福井県産 いちほまれ米」

絹のような白さと艶でふっくらとした食感と優しい甘さのお米です。

<メニュー>

越前えびのタルタル

キャビアと越前がに

若狭ぐじの焼き物

若狭牛

フィレとサーロインの食べ比べ(各50g)

福井県産の焼き野菜

コンビネーションサラダ

福井県産 いちほまれ米

くずりゅう 九頭竜舞茸と ほとるいか 蛍烏賊沖漬けの釜飯

味噌椀 香の物

とみつ金時のアイス

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

【お料理に合わせた地酒】

- ・黒龍 大吟醸 <黒龍酒造> グラス 1,800 円
ふくよかでフルーティな香りと透明感のある喉ごし。
バランスのとれた味わいで爽やかな飲み心地が人気の大吟醸です。

- ・梵 地球 <加藤吉兵衛商店> ボトルのみ 9,800 円
マイナス5℃で1~2年迄氷温熟成されたお酒がブレンドされた純米大吟醸酒。
透きとおるような香りと、存在感のある、深くてさわやかな味が特徴です。

- ・花垣 生酏純米 <南部酒造場> グラス 1,500 円
江戸時代から続く伝承の「生酏(きもと)造り。」コクとキレ、濃醇より深く、五味をしっかり引き出し
味に厚みがあり爛あがりするほどのコシの強い酒。



黒龍 大吟醸



梵 地球



花垣 生酏純米

福井県について

日本海に面する福井県は、天然礁による複雑な潮の流れや冬の寒さが影響した冷たく滑らかな海水、豊富なエサにも恵まれるなどの好環境が特徴です。また現在では、2024年3月の北陸新幹線開業に向けて様々なプロモーションが実施され、福井の魅力が発信されています。



ご予約・お問い合わせ先

鉄板焼「嘉門」 (24階) TEL. (06)6881-4883 (直通)