

ふくしまを味わえる おいしいお店

Trattoria AQUILOTTO (アクイロット)

〒223-0062 神奈川県横浜市港北区日吉本町1-4-14グレストビル1F

TEL/045-534-7714

東急東横線 日吉駅 徒歩3分、グリーンライン線 日吉駅 徒歩3分
日吉駅から192m

URL/<https://aquilotto-yokohama.com/>



“きっかけはAQUILOTTO”

覚えていますか？

初めてイタリア料理が好きになった時のこと。

初めてワインに興味を持った時のこと。

嫌いだった食材を美味しいと思った時のこと。

人のなかで何かが変わる。その瞬間(きっかけ)に携わりたい。

私達は“きっかけ”を提供できるレストランを創っていきます。

PICK UP MENU



常磐もの天然鮮魚のポワレ



福島牛のローストビーフ

SEASONAL MENU



福島県産桃のカッペリーニ

※季節や食材の仕入れ状況により、提供メニューが変更になる可能性があります。

ふくしまを味わえる おいしいお店

Calahorra(カラオラ)

〒100-8019 東京都千代田区大手町2-3-1
大手町プレイスウエストタワーB1F
TEL/03-6910-3922
東京メトロ 丸ノ内線、東西線、千代田線、半蔵門線
都営三田線 大手町駅 徒歩1分
大手町駅から徒歩70m
URL/<https://stayfoolish2014.com/calahorra/>



スペインワインの生産地として知られる、ブドウ畑が広がる
のどかなりオハ地方に農業の盛んな「カラオラ」という村があります。
大手町プレイスの開放的な屋外スペース「サンクンガーデン」を、
この田舎町の市場のように活気と賑わいのある場所にしたい。
そんな想いから誕生したスタイリッシュなスペインバル「カラオラ」は、
自慢のパエリアなどのスペイン料理から個性豊かなスペインワイン、
爽やかな後味のスペインビールを、屋根付きのテラス席でお楽しみいただけます。
また大手町駅直結の立地のため、雨天時も安心です。

店内46席

テラス42席

冬季期間はヒーター、夏季期間は冷風機を
設置しておりますのでご安心ください！



PICK UP MENU



バレンシアパエリア

パエリアのお米に福島県産の酒米を使用しております。
※食材の仕入れ状況により、提供メニューが変更になる可能性があります。

ふくしまを味わえる おいしいお店

ASADOR EL CIELO

〒106-0032 東京都港区六本木4-8-5和幸ビルB1

TEL/03-6447-4552

地下鉄日比谷線 六本木駅 徒歩1分

都営大江戸線 六本木駅 徒歩1分

六本木駅から252m

URL/<https://asadorelcielo.owst.jp/>



『肉×牡蠣×ワイン』をお洒落な雰囲気でカジュアルにお愉しみいただけます。

素材の旨みを生かした【本格和牛グリル料理】と、

全国から【厳選した牡蠣】をご提供しております。

記念日のお祝いやご接待、プライベートなパーティーなどにも最適です。

PICK UP MENU



福島牛を使用したロッシーニ



魚介のパエリア



福島県産
野菜のスティック

当店は福島食材にこだわり
まずは「福島牛」、色鮮やかで
良質の霜降りや風味豊かな
味わいが特長の黒毛和牛です。
福島県産の美味しい「福島牛」
をぜひご堪能ください！

また日本有数の米どころ・酒
どころ、お野菜、果物も豊富で
プロの料理人たちにも認めら
れた食材を当店スペイン料理と
お楽しみくださいませ。

ふくしまを味わえる おいしいお店

TOMBOY 赤坂店

東京都港区赤坂4-3-6赤坂一ツ木通りビル5F

千代田線赤坂駅2番出口 徒歩2分

銀座線・丸の内線11番出口 徒歩4分

溜池山王駅 山王下(日枝神社入口) 徒歩10分

赤坂駅から245m

URL/https://www.instagram.com/tomboy_official106/



渋谷の名所【モヤイ像】を彫り上げたアート集団が手がけた
ダイニングカフェ&バー〜五つ星ホテルで技を磨いた一流シェフが
丹精こめて焼上げる炭火焼グリルをはじめ
本格インド料理をベースに日本のエッセンスを取り入れた
オリエンタルフードをご堪能下さい。

PICK UP MENU



常磐もののパッタイ

常磐の肉厚なヤリイカをタイの屋台風やきそばに。麺はもちもちライスヌードルを使用をしています。

ふくしまを味わえる おいしいお店

日本料理 鯉之助

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町1-4-1御代川ビル

TEL/0467-25-3740

横須賀線鎌倉駅東口正面 徒歩1分

URL/<http://www.miyokawa.co.jp/koinosuke/>



昭和24年創業の老舗料理屋、御代川の創業者御代川鯉之助は、若くして「煮物の神様」と呼ばれていました。

創業者の名前が付けられた日本料理鯉之助では、四季折々の素材の味を活かしながら丹誠を込めた職人の技で最高の料理を提供しております。

ご友人との集まりに、お祝いの席に、季節の行事に、絶品のお料理と共に上質な時間をお過ごし下さい。

PICK UP MENU



福島牛の蒸籠蒸し

福島牛の赤身や脂の旨味を味わえ、他の食材との相性が抜群のため、どの料理と一緒に食べても大満足の一品です。