田子(たっこ)にんにくと青森産長芋のホクホク揚げ
Deep-fried Takko garlic of Aomori and Aomori yam
660円(税込)

上質な脂のりを楽しむ格別な逸品
わさびドレッシングやケッパーと相性抜群。

青森サーモンのカルパッチョ
Aomori salmon carpaccio with wasabi dressing
1,280円(税込)

青森アップルポーク天
Aomori Apple Pork tempura
850円(税込)

能代(のしろ) 豚なんこつ煮込み
Braised pork cartilage
890円(税込)

レオズマルシェ
LEO's MARCHE
銀座ライオンLEO

AKITA AOMORI
秋田・青森
にっぽん全国味めぐり

「秋田県」「青森県」が誇る
食材の魅力を、
丁寧に厳選しました。

青森サーモンの塩昆布マリネ
Aomori salmon with salted kelp
680円(税込)

青森産
長芋のビール漬け
Beer pickled Aomori yam
580円(税込)

ぶたんぽ
～肉巻きりたんぽ～
Kiritanpo
wrapped in pork
660円(税込)

風味とコク、噛むほどに増す旨み
日本三大美味鶏と称される味わい。

比内地鶏(ひないじどり)のおつまみステーキ
Hinai chicken steak
1,180円(税込)

いぶりがっこ
クリームチーズ
Smoked pickled radish
and cream cheese dip
680円(税込)

JOY OF LIVING WITH BEER

※各食材数量限定での販売となるため、予定数量に達した食材より品切れの可能性がございます。※写真はイメージです。

AKITA　AOMORI

秋田・青森

「秋田県」「青森県」が誇る伝統文化と
食材の魅力をご紹介いたします。

秋田　竿燈（かんとう）まつり

竿燈まつりは、約270年もの歴史をもつ国重要無形民俗文化財で、長い竹竿にたくさんの提灯を吊るした「竿燈」を、「差し手」と呼ばれる腕自慢たちが手のひら、額、肩、腰に乗せ、絶妙なバランスで操る伝統的なお祭りです。竿燈全体を稲穂に、吊るされた提灯を米俵に見立て、五穀豊穣を祈願します。竿燈の長さは5mから12mで、最大で46個の提灯を吊り下げた竿燈は50kgもの重さがあります。

青森　ねぶた祭

ねぶた祭は主に青森県の各地で行われ、明かりを灯した巨大な灯籠（＝ねぶた）を山車に乗せて街中を練り歩く大変華やかなお祭りです。その起源は奈良時代まで遡るといわれており、地元の多くの人にとって一年で最も重要なイベントとされています。中でも青森市で行われる「青森ねぶた祭」は毎年200万人以上を動員し、仙台の七夕祭り、秋田竿燈（かんとう）祭りと並んで東北の三大祭りに名を連ねる大人気のお祭りです。

比内地鶏

秋田県の誇る高級鶏肉。その特徴はきめ細やかで柔らかい肉質と、濃厚な旨味にあります。放牧や飼育方法にこだわり、じっくりと育てられた比内地鶏は、鶏肉本来の深い味わいが特徴的です。

きりたんぽ

秋田県の伝統的な郷土料理で、もち米を臼でついて棒状に成形し、杉の木に巻きつけて焼いた郷土料理です。伝統的には鍋料理に入れることが一般的ですが、現在では様々なアレンジが楽しまれています。

いぶりがっこ

秋田県の郷土料理である燻製にした大根の漬物。独特の歯ごたえと深い旨味、スモークの香りが絶妙に調和し、そのまま食べても料理の具材としても美味しい漬物です。

青森サーモン

水が冷たく早い潮の流れを有する青森の海で育った国産サーモン。厳しい環境の中で育ったサーモンは身がしまり脂ののりもよく、味の良さは格別です。

青森産長芋

津軽平野の肥沃な土地で育った、なめらかでとろけるような食感と、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。さらに、上品な甘みとみずみずしさは、青森の土地ならではの味わいです。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。

※写真はイメージです。