



フワフワとして
骨まで食べられる日光と
優しい甘みでしっとり食感の金目鯛を
上品な味わいの唐揚げにしました。

めひかり きんめだい
日光と金目鯛の唐揚げ
Deep-fried greeneye and splendid alfonsino platter
900円(税込)



きんかい ちゃだこ
近海茶蛸のカルパッチョ
白ワインビネガー風味
Octopus carpaccio with white wine vinegar
1,280円(税込)



めひかり
日光の唐揚げ
Deep-fried greeneye
720円(税込)



きんめだい
金目鯛の唐揚げ
Deep-fried splendid alfonsino
880円(税込)



にっぽん
全国味めぐり

F U K U S H I M A
福島 フェア

米・野菜・ブランド畜産物の質が高く、
山海の恵みと歴史ある食文化が特徴です。



フラガールトマトの塩レモンピクルス
Hula girl mini tomato pickles with salt and lemon
680円(税込)



きんめだい
金目鯛の南蛮漬け 780円(税込)
Fried splendid alfonsino marinated in sweet vinegar



うつくしまエゴマ豚と新玉葱のステーキ
Utsukushima Egoma Pork steak with grilled spring onions
1,080円(税込)



かわまた
川俣シャモの塩焼き
Grilled Kawamata Shamo with salt
1,280円(税込)

深みのある味わいと
程よい弾力が特徴の川俣シャモを
鶏本来の旨みを楽しむために
シンプルな塩焼きに。

FUKUSHIMA
福島フェア

米野菜・ブランド畜産物の質が高く、
山海の恵みと歴史ある食文化が特徴です。



2026年、
福島県は県政150周年、
サッポロビールは
創業150周年を迎えます

福島の魅力

福島県は、コシヒカリなどの高品質な米と、川俣シャモ・エゴマ豚・会津牛などのブランド畜産物が豊富です。目光などの海産物と、いかにんじん・こぶゆ・喜多方ラーメン・会津味噌など伝統的な郷土料理も特徴。山海の豊かな恵みと江戸時代から続く食文化が、福島の食を彩ります。

The charm of Fukushima



「いわき常盤もの」は暖流と寒流が交わる豊かな漁場で、美味しい魚が獲れます。このマークは、その品質を高く評価されてきたブランドのあかしです。



目光



その名の通り、青く輝く大きな目が特徴の深海魚です。身が柔らかく、とろけるような食感と脂ののりで唐揚げだけではなく、新鮮なものは刺身でも親しまれています。



近海茶蛸



常盤沖で水揚げされた近海真蛸を生きたまま窯ゆでにしているため鮮度抜群、さらにほうじ茶で茹で上げることで風味も良くなっています。



川俣シャモ

川俣町で毎日大切に育てている、脂っぽくないのに深みのあるコク、固すぎず柔らかすぎない適度な弾力の肉質が特徴の地鶏です。

フラガールトマト



いわき市で生まれた映画「フラガール」にちなんだ品種でとても甘く、サクッとした食感が特徴です。

うつくしまエゴマ豚

福島県が5年の歳月をかけて技術を確立した、オリジナルのブランドポーク。旨味の強い肉質と甘くてさらりとした良質な脂が特徴です。

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・混入する場合がございます。ご了承ください。