

福井 FUKUI 井 フエ

今回訪れたのは福井県。
高山帯から深海までが狭い範囲にあり、
海の幸と山の幸が豊富な土地です。
日本の中でも歴史ある郷土料理が多いと
される食の旅を是非お楽しみ下さい。

地場食材を再発見

Rediscover
Local Ingredients



エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ



福井県
編

エビスが贈る 旬の食たより

福井県の食の魅力は、豊かな自然環境と歴史的背景に
支えられています。四季が明確で水源が豊富な気候は、
美味しい農作物や名水を育みます。若狭は「御食國
(みけつくに)」として都の食文化を支え、鯖街道や北前
船を通じて全国の食材や文化が集まりました。また、鯖の
糠漬け「へしこ」などの発酵食品や、日本酒、味噌などの
調味料が豊富です。



わかさぎゅう
若狭牛

豊かな自然の中で育て
られた最高級の和牛
ブランドで、きめ細やかな
霜降り、とろけるような
食感、甘みとさっぱり
した後味が特徴です。



若狭牛の焼きしゃぶ Wakasa Beef yaki-shabu

サッと焼くことで若狭牛のきめ細やかな
霜降りのジューシーさが際立ちます。
高級お肉本来の旨味が存分に楽しめます。

1,980円(税込)



ごま豆腐の揚げ出汁 Fried goma tofu

ごま豆腐に軽く衣をつけて
揚げ、熱々トロっと、
仕上げました。
出汁がごま豆腐の
濃厚な味わいと
風味を引き立てています。

850円(税込)

えいへいじ
永平寺御用達
ごま豆腐

良質の白ごまと希少
な葛を丹念に練り上
げて仕上げた、香ば
しい風味となめらかな
舌ざわりが特徴です。



ふくいサーモンと 甘海老のカクテルサラダ

Fukui Salmon and sweet shrimp cocktail salad

サーモン、甘海老、モッツアレラチーズ、
きゅうりと様々な食材で見た目鮮やか、
食べるとリッチな味わいの逸品です。

1,380円(税込)

ふくいサーモン

福井県の日本海で養
殖されるトラウトサー
モンは、水温20℃以
下の低水温環境を活
かして育ち、きめ細
やかな脂とあっさりとした
味わいが特徴です。



大野市

OONOSHI

福井県東部の内陸に位置する大野市は、県内最大の面積を持ち、約9割を森林が占める自然豊かな街です。上庄地区の里芋や、九頭竜川の清らかな水で育つ「九頭竜まいたけ」など、自然の恵みを生かした特産が知られています。

◆大野市

上庄地区



上庄さといも唐揚げ からすみ掛け

Deep-fried Kamisho Satoimo Tallow Potatoes with mullet roe garnish

上庄さといもをめんつゆで味付けをし唐揚げにしました。仕上げにからすみを掛けることでさらに味わい深くなっています。

690円(税込)

かみしょう
上庄さといも

昭和62年に商標登録された、福井県大野市上庄地区の特産「上庄さといも」は、味・歯ごたえ・粘りに優れ、独特の存在感で全国に知られています。



九頭竜



くずりゅう 九頭竜まいたけの天ぷら

Kuzuryu Maitake Mushroom Tempura

サクサクとした軽い衣の中に、まいたけの豊かな香りと旨味が閉じ込められています。

770円(税込)

くずりゅう
九頭竜まいたけ

「九頭竜まいたけ」は昭和63年頃から人工栽培が始まり、平成27年に現名称となった特産品の舞茸で、香りや実の厚さ、歯ごたえなどのすべてが最上級舞茸です。



福井の冷菜3点盛り

A platter of sweet shurimp, sesame tofu, and Fukui Salmon carpaccio

福井産甘海老・永平寺御用達ごま豆腐・ふくいサーモンのカルパッチョ。福井の魅力が詰まった盛合せです。

1,580円(税込)



ふくいサーモン おぼろ昆布レアカツ

Fukui Salmon oboro kombu-coated rare katsu

ふくいサーモンの旨味をぎゅっと閉じ込めておぼろ昆布の衣で揚げてレアカツにしました。

1,380円(税込)



ふくじ 福地鶏塩焼き～柑なんば添え～

Fukuji chicken grilled with salt

しっかりとした肉質と濃厚旨味をシンプルに塩焼きで引き出した、素材の魅力を存分に楽しめる逸品です。

980円(税込)

柑なんば

若狭地区では唐辛子の事を昔から「なんば」と言います。ゆずの旨味と唐辛子のピリ辛がやみつきになります。



へしこキャベツ Cabbage with nuka-pickled fish

シャキッとキャベツに旨味たっぷりのへしこを乗せて召し上がっていただくおつまみに仕立てました。

750円(税込)



メの越前そば Chilled soba noodles

独特の灰色でコシの強さと豊かな風味が特徴の平打ち日本そばです。飲んだ後のメに最適な1杯です。

580円(税込)

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・混入する場合がございます。



このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています