

福島県産なすと
モッツアレラのトマトソース
1,090円 ※提供時間 ランチタイムのみ
自家製生パスタを使用、地元福島県産なすとモ
ッツアレチーズの相性がとても良いです！



サンゲリア(グラス) 650円
福島県産桃・いちご・りんご・オレンジ
をベースにしたサンゲリアです。

ふくしま
食材!

Italian Kitchen
VANSAN [イタリアン]
二子玉川ライズ S.C. タウンフロント 7F
03-6411-7644

トマトと牛バラそばセット
1,280円(桃のデザート付)
ごろごろした牛バラ肉と福島県産
トマトの酸味が食欲をそそる一品です！



炒飯と麻婆茄子セット
1,628円(桃のデザート付)
南会津只見産コンヒカリを使った炒飯と
福島県産なすを使用した麻婆茄子です。



ふくしま
食材!

梅蘭 [中華料理]
二子玉川ライズ S.C. タウンフロント 7F
03-6805-6852

福島県産の桃を
使ったショートケーキ
880円
福島県産の桃をふんだんに使っ
た、夏にぴったりのショートケーキ
です！



ふくしま
食材!

アイビアー・ルサンバーム
[ビアカフェ&レストラン]
二子玉川ライズ S.C. タウンフロント 1F
03-6805-7110

農園野菜と
穀物のサラダボール
1,180円(HALFサイズ880円)
旬の野菜を集めたサラダです。
オリジナルのドレッシングと一緒に
お召し上がりください！



ふくしま
食材!

100本のスプーン
[ファミリーレストラン]
二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット 2F
03-6432-7033

海老と野菜と
お豆腐の揚げし膳
1,840円
プリプリの大海老、福島県産の
なすや野菜、お豆腐を揚げ、特製
の出汁あんかけていただく一品
です！



ふくしま
食材!

和ごはん とろろ屋
[和食・とろろ料理専門店]
二子玉川ライズ S.C. タウンフロント 7F
03-6432-7666

福島県産まるごと桃と
紅茶ゼリーのパフェ
1,540円
福島県産のみずみずしい桃をまる
ごとパフェにしました。白桃香る
紅茶ゼリーや食感の楽しいクラン
チ、優しい甘さのミルクアイスとの
マリージュをお楽しみください！



ふくしま
食材!

chano-ma
[カフェ]
二子玉川ライズ S.C. タウンフロント 7F
03-5797-9823

福島県産桃と大福の
キャラメリゼ
770円
※提供時間 15:00~21:00のみ
旬な福島県産の桃にこんがり炙っ
たキャラメル大福とアイスクリーム
を添えました。和と洋のコラボ
レーションをご堪能ください！



ふくしま
食材!

鉄板焼き お好み焼き かしわ
[鉄板焼き、お好み焼き]
二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット 1F
03-5797-9911

福島県産メヒカリと
トマトのリゾット
2,500円(ランチセット)
1,900円(ディナーアラカルト)
メヒカリをふんだんに使って、トマト
と合わせさっぱりと仕上げました。
リゾットには南会津只見産コシ
ヒカリを使用し、しっかり歯ごたえ
が残る食べ応えのある一品です！



ふくしま
食材!

二子玉川 エクセルホテル東急
[ダイニング]
The 30th Dining Bar
03-3707-7200(直通)

はっけん
発見!
ふくしま
FUKUSHIMA

強い粘りと甘みのふっくらごはん、
太陽の光をたくさん浴びて
赤くジューシーに育った桃、
ふんわりとした食感の白身魚メヒカリ、
太陽の光をたっぷり浴びた
トマト、なす、きゅうりの夏野菜。
旬のふくしまをお腹いっぱい、
あがりっしょい！

110111夏



季節限定

福島県産メヒカリの
磯辺揚げ
七味マヨネーズ添え
550円
淡白な白身とふんわりとした食感で、
しっかり脂もついているメヒカリを
青のりのふよみと、七味マヨネーズで
いただく一品。お酒にもピッタリです！



ふくしま
食材!

あちもだん
[お好み焼き・鉄板焼き]
ドッグウッドプラザ 8F
03-3709-1331

福島県産メヒカリの
塩レモン唐揚げ
1,639円
メヒカリの唐揚げとなす、カブ、
じゃがいもをたっぷり使い、さっ
ぱりと塩レモンダレで仕上げまし
た。



ふくしま
食材!

こめらく
たっぷり野菜とお茶漬けと。
[和食]
ドッグウッドプラザ 8F
03-6805-6886

福島県産桃とドラゴン
フルーツのスムージー
600円
福島県産桃とドラゴンフルーツ
ソースが相性抜群の、冷たいスム
ジー！暑い夏にぴったりです！
※ラストオーダー 20:30



ふくしま
食材!

KUA'AINA
[ハワイアンクレープ・サンドウィッチ]
ドッグウッドプラザ 7F
03-5797-5600

麻婆茄子セット
1,320円
豆板醤と甜麺醤をしっかり炒め
てコクと風味があるソースと、
福島県産のなすの逸品です！



ふくしま
食材!

東方紅
[中華旬彩料理]
ドッグウッドプラザ 7F
03-6431-0816

福島県産野菜のピリ辛
胡麻だれぶっかけうどん
1,045円(単品)
330円(美耐スベシャル単品)
330円(メヒカリ単品)
1,500円(スペシャルセット)
福島県産野菜をピリ辛のごまだれ
で合わせたうどん。福島県産の桃
と美耐合わせたドリンクもセットで！



ふくしま
食材!

黒米御膳と京うどん
結玉 [和食・甘味]
ドッグウッドプラザ 8F
03-5797-5535

福島県産
桃のパフェ
2,530円
福島県産の桃をふんだんに使っ
た、心躍るパフェ！旬な桃をい
ただける、大満足メニューです！



ふくしま
食材!

果実園リーベル
[フルーツバーラー]
ドッグウッドプラザ 7F
03-6411-7050

和牛ハンバーグのせ
デミグラスオムライス
1,850円
キャンペーン期間中、Bistro Tama
で提供されるお米は南会津只見
産コシヒカリを使用しています！



ふくしま
食材!

Bistro Tama
[洋食、カフェ]
ドッグウッドプラザ 7F
03-3709-2105

モチバターチキン
1,600円
福島県産桃のラッシー
500円
福島県産トマトをふんだんに使っ
た、自慢のバターチキン！期間限定
の福島県産桃のラッシーと一緒に
どうぞ！



ふくしま
食材!

MOTI
[インドカレー]
ドッグウッドプラザ 7F
03-6431-0782

こだわりの ふくしま県産食材



発見!ふくしま
特設サイト



強い粘りと甘み、ふっくらとした自慢の「お米」

大自然奥会津で栽培されたこだわりの米只見町は、魚沼産コシヒカリの生産地の隣町。日本百景にも選定されている尾瀬からの非常に澄んだ水により栽培された只見産コシヒカリ。炊き上がり雪のように真っ白で粒が非常に美しい、食べると優しい味わいの昔ながらのこしひかりです。

粒厳選とは? 産地から届いた玄米を精米工場で大きい粒だけ厳選してから精米を行っている。炊飯すると粒が大きく食感の違いをお楽しみいただけます。



くだもの王国「ふくしま」を代表する「桃」

7月から9月まで長い間楽しめる「ふくしまの桃」がおいしい理由とは? 桃は、もともと暖地を好む果物で、主産地の福島市や伊達市等は盆地性の気候で、夏は暑く強い日射しが降り注ぐことから、桃の樹の生育に適し、甘さをたっぷり含んだおいしい桃ができます。主力品種の「あかつき」をはじめ、選び抜かれた食味の良い品種の桃がたくさん生産され、夏から秋にかけて、おいしい桃を楽しむことができます。



福島県は夏秋「きゅうり」の生産量が日本一

適度な雨量と夏から秋にかけての県内の気温がきゅうりの育成に最適! バリッとした食感とみずみずしさが特徴です。



旨味成分が多く、身の引き締まった福島の「トマト」

夏秋期の出荷量は全国2位を誇ります。みずみずしさを溢れる、夏の味覚をぜひお楽しみください!!



水分豊富なみずみずしい「なす」

福島県で収穫された「なす」。通年で流通していますが、本来の旬は夏です。水分が多いのが特徴です。



口どけ軽い、とろける絶品白身の「メヒカリ」

親瀬と黒瀬にもまれた福島沖の魚「常磐もの」福島県産のメヒカリは脂のりも良く、干物や唐揚げ、天ぷらにしても美味しいです!皮まで柔らかいので、丸ごと召し上がるのがおすすめ。



イベント「こらんしょ 福島」

7.23(土)・7.24(日) 二子玉川ライズ ガレリア



キッチンカー 福島県産販売ブース パネル体験型展示等 お笑いステージ



福島県産生鮮フェア

7.21(木)～7.24(日)

B1 東急フードショー (精肉あづま、魚力、九州屋、未来酒店)

キラキラ輝く夏のふくしま!そんな豊かで恵まれた環境で育ったおいしいふくしま県産食材が大集合! デモンstrレーションキッチンにて調理実演もあります。



福島食材レストランコラボ

7.1(金)～7.24(日)

対象レストラン各店舗

旬のふくしまをお腹いっぱい、あがりっしょ!



二子玉川 エクセルホテル東急 コース料理 Bon courage Fukushima

会場 The 30th Restaurant 期間 7.1(金)～7.31(日)
時間 ランチ 11:30～14:00(L.O.12:30) 料金 ランチ ¥6,500 前祝込み
ディナー 17:00～21:00(L.O.19:00) ディナー ¥12,000 お一人さま料金

食を通じて福島県の魅力をより多くのゲストに知っていただきたい思いから随所に旬のふくしま県産食材をあしらひ、オリジナリティー溢れるフレンチコースに仕立てました。ぜひ、お楽しみください。 ※コース名は、フランス語で「贈ります」など。

※ディナーのみ小菓子が付きます。 ※ランチは★の料理のみとなります。
※ディナー・ランチともにCoffee or Teaが付きまます。



RISE SHOPPING CENTER RISE Dogwood Plaza



フェア

ふくしま

夏のおいしい

あがりっしょ!

「発見!ふくしま」
公式アンバサダー
箭内夢菜



はりきって
営業中!