

# 六 八 門 か れ か さ と ニ カ ル な

2024.12.5 thu ~ 12.27 fri

エキユートエディション新橋有楽町で開催

## 何かに化ける？限定メニュー

エキユートエディション新橋の

### 宇和島風鯛めし

炊き込みご飯と特製タレに漬けた鯛の刺身が織りなす  
宇和島風鯛めしに、きみぶちをトッピング。  
一口目はそのまま風味豊かなハーモニーを楽しみ、  
きみぶちを広げた後は濃厚なコクと旨味が広がる、  
新たな美味しさを堪能できます。〆にお茶漬けもどうぞ。

### sakana bacca



### FUKAHIRE fin-fin



### 喜多方らーめん 味化けシビ辛たぬき

定番の喜多方ラーメンにマーラージャンをタヌキの器に入れて  
花椒の効いたマーラージャンをタヌキの器に入れて  
お持ちします。  
お好みの量を入れてシビ辛の味変(味化け)をお楽しみください。

### 出汁ブリしゃぶ

熱々の出汁にサッとくぐらせるだけで、  
ブリがまるで別物に化ける瞬間を楽しめます！  
旨味たっぷりで柔らかな食感に、出汁の香りが絶妙にマッチして、  
贅沢な味わいが広がる、寒い季節にぴったりの一皿です。  
変化するブリの美味しさをぜひ味わってみてください！

### 伊勢角屋麦酒



### ビリ辛辛もつ煮

伊勢角屋の定番は、もつ本来の旨味とコクを追求したもつ煮。  
ビリ辛辛もつ煮は、その魅力にビリッとした刺激をプラス！  
コク深いスープに辛味が効いて、もつの旨味をより引き立て、  
定番とはひと味違う楽しさが広がります。  
寒い日やビールのお供にもぴったり。体がじんわり温まる一品です。

狸と縁のある新橋  
当時交通難で新橋近辺の開発工事を  
行っていた際に狸の巣が見つかり、  
狸のために小屋を作った。  
狸がいなくなり、残された小屋に人が集まつて、  
酒を楽しみ、その後からラヂオの飲食街ができるようになりました。

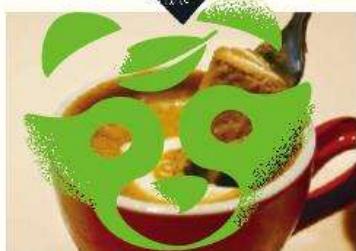




### サザコーヒー



### たぬきのラテアートゼリー



たぬきのラテアートゼリー  
たぬきのラテアート柄のカフェラテゼリー!  
エスプレッソにゼラチンを加えてフォームミルクを注いだ、  
ラテアートが描かれたまま召し上がるだけ変わってます。  
不思議なデザートです。

### 刷毛じょうゆ 海苔弁山登り



人気の海苔弁大漁が期間限定で大漁に変身。  
鮭の塩焼、鶏の塩こうじ焼、竹輪の磯辺揚げ。いつもの  
おかずがちょっとだけ変わっています。  
何が変わっているか。ぜひお試しください。

### 海苔弁 大漁

# 何かに化ける? 限定メニュー

エキートエディション新橋の

### 崎陽軒



### 昔ながらのシウマイ 15個入

豚肉と干帆立貝柱の風味豊かな  
「昔ながらのシウマイ」が、  
ワインのおつまみにもぴったりな前菜に。  
白ワインビネガーの酸味とシウマイの  
意外な組み合わせやガーリックの香りを  
お楽しみください。

QRコード  
他にも  
アレンジレシピ  
いろいろ!

[引用] 昔ながらのシウマイレシピ70  
東京堂出版刊, 2ページ目, 撮影: 清野智行

### カンダフル



### いちご煮 お家で化ける

ウニやアワビなどの三陸の旨味を  
存分に楽しめる八戸の郷土料理「いちご煮」。  
温めてお吸い物として召し上がるのが  
一般的ですが、お米と一緒に炊けば、  
簡単贅沢な炊き込みご飯に大変身!!

QRコード  
イチオシの  
食べ方は  
こちら!

狸と縁のある新橋

当時新橋駅で新橋近辺の開発工事を  
行っていた鹿児島の衆が見つかり、  
狸のために小屋を作った。  
狸のいたなり、残された小屋は一分集まつて、  
酒を楽しむその辺りから今の新橋駅ができる始めた。  
※参考文献

