

三重の至宝を、
東京の感性で



的矢かき 770円



特産松阪牛のミートソースパスタ 2,980円



三重県産いちごうた乃のティラミス 1,600円



みえジビエ鹿肉と特産松阪牛のテリーヌ

うまくに 美し国みえフェア ～東京の名シェフが贈る、極上のひととき～

フェア開催期間

2026.2.21 Sat ~ 3.8 Sun

世界に誇る三重県産の厳選食材を、東京の一流シェフがモダンに表現。

厳選された海の幸と山の幸が織りなす、この期間だけの最高峰の美食フェアを心ゆくまでお楽しみください。

※フェア中にメニューをオーダーされアンケートにお答えいただいた方に三重の県産品をプレゼントします。(数に限りがございます)



レストラン
築地ボン・マルシェ
薄 公 章

1975年生まれ。エコール辻東京を卒業。
青山ポンテベッキオで5年間、銀座グ
レーブガンドボで5年間従事後、イタリア
へ渡る。
イタリアはトスカーナ州キャンティ地方
の予約いっぱいの有名リストランテ、
RISTORO DI LAMORE（リストロ・ディ・
ラモーレ）で4年間活躍し、日本へ凱旋。

メニュー例

特産松阪牛パスタランチ	3,300円
的矢かきランチ	3,980円
かき尽くし定食	3,980円
ディナーコース	13,200円
・的矢生かき ・的矢かきの軽い燻製 ・特産松阪牛ローストビーフ巻き ・みえジビエ鹿肉と特産松阪牛テリーヌ盛り合わせ ・的矢かきフライ 自家製タルタルソース添え ・特産松阪牛ミートソース 自家製タリアテッレ ・特産松阪牛ランプ炭火焼き (+6,500円でフィレに変更可能) ・三重県産いちごうた乃のティラミス マスカルポーネアイス添え	

アラカルトメニュー

的生かき	770円
的矢かきフライ	770円
特産松阪牛ミートソース半熟卵乗せ	2,980円
みえジビエ鹿肉のカツレツ	1,980円
特産松阪牛ランプ炭火焼き (100g)	9,800円
特産松阪牛フィレの炭火焼き (100g)	18,000円
三重県産いちごうた乃のティラミス	1,600円
三重県産いちごうた乃のパフェ	1,980円
尾鷲産ライム入りカクテル	980円
尾鷲産甘夏果汁 100% ジュース	980円

※価格はすべて税込み



レストラン
築地ボン・マルシェ

東京都中央区築地 4-7-5 築地 KYビル 2F TEL 03-3541-9341

営業時間

【ランチタイム】11:30 ~ 15:00 (L.O. 13:30)
【ディナータイム】18:00 ~ 21:30 (L.O. 20:30)
【土日祝祭日】11:30 ~ 21:00 【定休日】毎週水曜日

日本の食文化の集積地である築地を世界に伝えたいという想いで2009年にオープンした「築地ボン・マルシェ」。
毎朝市場から仕入れた新鮮な魚介類をはじめ、全国各地から直接買付けたお肉や有機野菜などのこだわりの国産食材を
イタリアンにアレンジした新しい「築地料理」をお楽しみください。



美し国みえフェアは三重県の委託事業により実施しています