

# 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

2026.2.15 Sun ~ 2.28 Sat

伊勢えびのフリカッセとヌイユのグラチネに  
伊勢茶風味のベニエを添えて



伊賀牛のトリロジー、  
伊賀牛3種の部位を一皿に仕立てて

フィレのボワレ、伊勢醤油を隠し味にしたシャリーアピンソース  
柔らかく煮込んだテールのラグーとモツタレラをクレピネットにして  
軽くスモークしたタンのグリエ、ハーブと柑橘のオイルソースで  
ディナーコース（13,200円／税込み～）にて提供

### 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）



SUD Restaurant TERAKOYA

### 間 光 男

独自の料理理論を持ち、創作数は3,000を超える。メディアに多く取り上げられ、料理対決番組などに出演。  
海外トップシェフとのコラボレーション、レストランプロデュース、各種イベントプロデュース、メニュー開発、  
料理専門誌に執筆多数。海外・国内で開催される料理学会・食の祭典に日本代表として招聘されるなど、幅広く活躍している。



SUD Restaurant  
TERAKOYA

東京都港区海岸1-10-30 atre 竹芝タワー棟2F TEL 03-5422-1073

営業時間

【ランチタイム】11:00 ~ 15:00

【ディナータイム】17:00 ~ 23:00

エグゼクティブシェフ HAZAMA の考える3つのセグメントから構成されたコース料理をお楽しみいただけます。  
3つのセグメント…それは、『Innovative/ イノヴェーティブ』・『Traditional/ トライディショナル』・『Natural/ ナチュラル』。  
これらを組み合わせて構成するガストロノミックなコース料理と共にダイニング席やプライベートルームでのひと時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

