

赤鶏 フェア

赤鶏は、この時期、最も脂がのった最高の美味しさです。初めて開催されるフェア。是非この機会に赤鶏の美味しさを堪能してください。

2013年10月~12月



ほどよい歯ごたえ豊かな風味

みつせ鶏



味わいひろがる豊かな風味

ふもと赤鶏



10月 October

欧風懐石勝 Tel 092-503-0503

大野城市乙金台3丁目1-32
<http://f-katsu.com>

メニュー: 赤鶏とオマール海老のマリアージュ
マンゴーとオマール海老ソース

イタリア料理テシマ Tel 092-557-1655

大橋2丁目14-8あらべすく大橋1F
<http://www.teshima-italiano.com>

メニュー: 栗のニョッキみつせ鶏とマッシュルーム
の軽いクリーム白トリュフ風味

ビストロミツ Tel 092-713-5227

薬院2-16-11エステートモア薬院JOY1F
<http://mitsou.co.jp>

メニュー: 赤鶏のフォアグラ包みロースト

ビストロシュン Tel 092-834-8633

早良区野芥2-1-46
<http://bistroshun.jimdo.com/>

メニュー: みつせ鶏のガーリックオイル煮

ラ・ロシェル福岡 Tel 092-716-5617

中央区大手門1-1-5
<http://www.la-rochelle.co.jp>

メニュー: みつせ鶏の三種のバリエーション
【ランチ】

イル・ガシーヨ Tel 092-433-3332

博多駅東1-19-16真和ビル1F
<http://r.goope.jp/hakata-gashiyo>

メニュー: みつせ鶏と野菜のクスクス(モロッコ風カレーソース)
みつせ鶏のカチャトラ風トマト煮込み

トラットリア・アメニータ(創世) Tel 0942-35-3511

久留米市東櫛原町900
<http://www.hotelsousei.co.jp>

メニュー: みつせ鶏とトマトのラグー・トロフィエ(ランチ)
ふもと鶏骨付きもも肉の香草オイル焼き(ランチ)

11月 November

カンティーナ・ガシーヨ Tel 092-752-1222

渡辺通り2-2-1西村ビル2F
<http://www.12.ocn.ne.jp/~gashiyo/>

メニュー: HPIにて随時公開

ピサンリ Tel 092-721-1713

春吉2-16-12
Facebookページ有り

メニュー: HPIにて随時公開

Goh Tel 092-724-0955

西中洲2-26
メニュー: HPIにて随時公開

マナーハウス島津重富荘 Tel 099-247-3122

フレンチレストラン オトヌ

鹿児島市清水町31-7
<http://www.s-shigetomisoh.biz/>

メニュー: HPIにて随時公開

12月 December

トラットリア・アメニータ(創世) Tel 0942-35-3511

久留米市東櫛原町900
<http://www.hotelsousei.co.jp>

メニュー: HPIにて随時公開

イル・ボッコネ ペッシェダヒロシ Tel 092-731-1536

警固2-4-1オリジン警固1F
<http://il-boccone.hp.gogo.jp/pc/>

メニュー: HPIにて随時公開

ラ・カロッツァ Tel 092-551-4608

南区手塚2-7-16
<http://www.lacarrozza.jp>

メニュー: HPIにて随時公開

赤鶏フェアのホームページをチェック!!

<http://www.yokoo.co.jp>

YOKOO 株式会社 ヨコオフーズ

本社 〒841-0084 佐賀県鳥栖市山浦町1239 TEL:0942-83-5151