

# 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ーラ風トマト煮込み

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://www12.ocn.ne.jp/~gashiyo/>  
メニュー: 赤鶏とじゃがいものオープン焼き

ピサンリ Tel 092-721-1713  
春吉2-16-12  
Facebookページ有り  
メニュー: みつせ鶏のグリル りんごモレット胡桃のサラダ  
赤鶏とボルチーニ茸のフリカッセ

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 ベッジェダ ヒロン 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・カロツツァ 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