

石川県産
能登

のともち RESTAURANT FAIR TOKYO

2025.11.22(土) - 12.5(金)

主催 石川県

開催店舗
マップはこちら



能登・石川の
食材を活かした
特別メニューを
ぜひこの機会に!



大手町エリア Otemachi

東京酒場 TAPEO

大手町カンファレンスセンター B1F



- ガーリックチーズのプルスケッタ
- 能登豚の生ハムを添えて
- 小木船凍スルメイカと真鱈の和風アタパツァ

バルJimmy

大手町カンファレンスセンター B1F



- 能登産椎茸のガーリックバターソテー
- 能登牛のリップロースステーキ

BRIANZA TOKYO

TOKYO TORCH Terrace 2F



- 能登・小木船凍スルメイカと唐辛子のスパゲティ

Bar Español YEBRA

TOKYO TORCH Terrace 1F



- 能登豚肩ロースの炭火焼き
- 金沢梨とカバのソース

さかなさま

大手町パークビル B1F



- 能登スルメイカの青唐醤油漬け焼き
- 能登スルメイカの鉄板焼
- ～自家製イカ墨ソース～

庄屋

大手町ビル B2F



- 能登の焼きスルメイカ
- ～肝醤油添え～

レストラン・モナリザ

丸ビル 36F



- 石川県産能登豚ロース肉のバセパン粉焼き
- 赤キャベツのプレゼと石川野菜のロースト

AUXAMIS TOKYO

丸ビル 35F



- 能登豚ヒレ肉の一皿

もつ福

丸ビル 6F



- 石川県産 新興梨サワー

YAMAGATA おさけとおより DAEDOKO

丸ビル 6F



- 能登の恵み烏賊さし

EX marunouchi

丸ビル 5F



- 能登牛シンタマのブランチャ

ゴドノフ東京

丸ビル 5F



- 能登牛生ハムと香箱ガニを使用した“能登ノフコース”

MUSMUS

新丸ビル 7F



- 能登産イカフライ
- きのこ能登産イカのガーリックバター醤油炒め

割烹ダイニング 波里 HARII

新丸ビル 5F



- 能登牛と旬の野菜のすき煮

BURDIGALA MARUNOUCHI The Restaurant

新丸ビル 5F



- 塩麹でマリネした能登豚のロティ
- エゴマスタッド添え 能登産椎茸のチュールと

BISTRO DOUBLE

丸の内永楽ビル 1F



- 能登豚のロースト リングのソース
- カフェドバリ バター添え

四国味遍路88屋

丸の内永楽ビル B1F



- 加賀れんこんと
- 四万十川あおさのりの天ぷら

Bar Español LA BODEGA

丸の内オアゾ 6F



- 能登豚のBODEGAサルシッチャ

Le Beurre Noisette TOKYO

二重橋スクエア 1F



- 石川県産能登豚バラ肉のキャラメリゼ
- 白インゲン豆の煮込み

東京駅エリア Tokyo Sta.

東京屋台

グランスタ八重北 2F 北町酒場



- 能登豚ヒレ肉の黒酢酢豚

七代目 卯兵衛

グランスタ八重北 2F 北町酒場



- 能登の寒ぶりの刺身

ニュートキョー BEER HALL

有楽町電気ビル B1F



- 能登サワラと木の子の
- ムニエル

Bistro Ishikawatei a l'origine

コレド室町1 3F



- 石川県産サワラのモザイク仕立て
- 本田農園華おとめのドライマト添え

海苔弁 八重八 by YANMAR MARCHÉ

YANMAR TOKYO B1F



- 石川県産米 ひゃくまん穀を
- 使用した各種お弁当

ビストロ石川亭

グランスタ八重北 1F 八重北食堂



- 石川県産サワラのポワレ
- 本田農園華小町のラヴィゴットソース

鶏串煮込み しみる

東京駅北口高架下



- 加賀れんこんのはさみ おでん