

若鶏のコンフィ ラタトゥイユ添え



若鶏のコンフィ ラタトゥイユ添え 800円 ワイン 400円

ボリュームたっぷりの若鶏の骨つきモモ肉約300gを低温でじっくり火を通し肉のうまさを引き出した。カリッと焼いた皮とジューシーな肉のコントラストが楽しめる。狛江産など色とりどりの野菜を使ったラタトゥイユが多彩な味を演出。赤、白、スパークリングの好みのワインと一緒に。

① ボンボニエール

パクチー餃子 パクチー餃子 5個 500円



やや大ぶりの餃子には豚肉、ケール、タケノコに加え、狛江市内の契約農家3軒で栽培した今人気のパクチーがたっぷり。餃子の皮には専用の小麦粉を使い、もちりとした食感が楽しめる。特製のごまだれで味わうと、パクチー独特の香りや味が苦手という人も楽しめそう。

② 亜細亜食堂 狛江 サイゴン

狛江産発泡酒
ほか酒類



籠屋フルワリーで製造した人気の地ビール「パレード」「すいすいブラック」「セカンド タッチ」「スモーク ヴァイツェン」などを販売するほか、蔵元直送の日本酒や焼酎、地ビール、ワイン、ウイスキーなど1,300種以上を揃える酒の専門店として知られる同店が、さまざまな酒やソフトドリンクを販売。

③ 籠屋 秋元商店

炭焼きフランク串 1本300円
塩レモン焼きそば
炭焼きフランク串



塩レモン焼きそばは、5種の小麦粉をブレンドした愛知県産の麺を使い、塩レモンで味を引き出したタコや豚肉、野菜を炒めたさわやかな味わいが特長。炭焼きフランク串は那須高原のハム職人が国産豚を使って手作りした20cmもあるジャンボサイズ。炭火でじっくり焼いて肉の香ばしさとうま味を引き出した。

④ 彩りごはん

タコス
タコライス



タコスとタコライスは、いずれも自家製チャーシュー、アボカド、ひき肉の3種がある。タコスは自家製のトルティーヤを使い、タコライスは契約農家の無農薬有機玄米を使っている。添加物を使わずに調理しており、自然な味を楽しめる。カールスバーグの生ビールも販売する。

⑤ だいこま Familia

ラ・フォル・ジュルネTOKYO2018
プレフェス・ア・コマエ

こまえ屋台村 Menu

価格には消費税を含みます。販売は商品が売り切れ次第、終了しますので、ご了承ください。掲載した写真は各店舗で撮影したイメージです。販売時には一部の店舗で容器が変更されます。また、一部の素材等が予告なく変わる場合がありますので、予めご了承ください。

じゃが芋とベーコン炒め
豆と野菜のトマト煮



豆と野菜のトマト煮は、大豆とひよこ豆、トマト、ニンジンなどを4時間以上煮込んだ。添えられた黒パンにつけて食べるのがおすすめ。じゃが芋とベーコン炒めは、ゆでた新じゃがとベーコンを炒め、オリジナルのソルトで仕上げた。数種類のラム酒などドリンクも販売する。

⑥ BAR K・23 バー ケイ23

牛ミスジひとロステーキ
アンティパスト各種



牛ミスジひとロステーキは稀少部位のミスジ約150gを焼き上げた本格派で肉のうまさが香り立つ一品。旬の魚介、野菜を使った選りすぐりのアンティパスト(気仙沼大島産春カキ燻製のマリネ(1,000円)、タコのイタリア風マリネ(700円)、野菜のトマト煮カポナータ(650円))もワイン(400円〜)と共に。

⑦ イタリア食堂 Vinouno ヴィーノウーノ

本場広島焼 広島焼 750円



広島市にある老舗と業務提携し、そのレシピに沿って本場の味を忠実に再現した。クレープのように薄い生地にキャベツ、天かす、もやし、卵、さらに特製の蒸し中華麺と、具材を何層にも重ねて焼き上げたボリュームたっぷりの広島焼。酸味と甘味のバランスが絶妙の特製ソースが食欲をそそる。

⑧ のんきや

とり天カップ



国産鶏胸肉に天ぷらの衣をつけて揚げた。天ダレ、タルタルソース、チーズ、ピリ辛、激辛、チリソース、明太マヨ、シラチャの8種類のトッピングで味のバリエーションが楽しめる一品。レモンハイ、ウーロンハイ、緑茶ハイなどと一緒に。

⑨ 和彩ダイニング いち屋

タンダリー串チキン
インドビール



タンダリー串チキンは店で人気のタンダリーチキンを屋外でも食べやすいようアレンジ。健康な鶏肉を、化学調味料、着色料などを使わず本場のスパイスで味付けして串に刺し、備長炭で焼いた。スパイシーなチキンによく合う本場のインドビールも販売。

⑩ インド料理 スパイスインディア