

翠ジンソーダ 肉 Love Fes  
BOOTH LIST

## 翠ジンソーダ

「翠 (SUI)」は、伝統的なジンのポタニカルに加え、柚子・緑茶・生姜の3種の和素材を使用した、日常の食事に合う爽やかな味わいの国産ジン。その翠をソーダで割った、翠ジンソーダは爽やかな柚子の香りで食欲を刺激し、生姜のドライな味わいでスッキリと飲めるので、どんなお肉料理とも相性抜群です! お肉とともに、超爽やかな翠ジンソーダをお愉しみください。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。



SUNTORY GIN  
SUI  
Japanese quality

サントリー(株) お酒



2003年創業、TV、雑誌等、多くのマスコミでも紹介されている肉餃子専門店。数々の人気投票やコンテストで常に上位に入賞! 餃子世界初モンドセレクション金賞を受賞! ナンジャ餃子スタジアムでは、現在も「人気餃子王」の称号を得ている「近江牛餃子」をご堪能ください。

住所 / 東京都豊島区東池袋3-1-3サンシャインシティワールドインポートマートビル2F



餃子



数々のフードイベントでもたびたび1位を獲得するほど人気の餃子。餡は、ブロック単位で仕入れた生豚肉を製造のたびに挽き、ラーメン屋の特徴を生かした背脂を練り込み、厳選した調味料で味付け。皮は、製麺所 東の名門・浅草開化楼の小麦粉をブレンドすることで、焼き面はパリッと、まわりはもちもちした食感に

住所 / 千葉県八街市八街723-21



餃子



元祖唐揚げ三平の名物半身揚げ。昭和35年創業。厳選された生後45日以内の若鶏を三平独自の塩で味付けし、秘伝の油で二度揚げ、外側はカリッと中はジュシーに仕上げています。シンプルだけどしっかりした味で、一度食べたらまた食べたくなる唐揚げです。60年以上守り続け、愛されてきた三平若鶏半身揚げ。

是非ご賞味あれ。第13回唐揚げグランプリ半身揚げ部門にて、日本一の称号最高金賞を受賞いたしました。

住所 / 神奈川県小田原市栄町2-10-18



唐揚げ



1日1万個以上売れている横浜中華街で絶大な人気を誇る王府井の焼き小籠包。今回は2種類の味の小籠包をセットにており1度に2度楽しめます! 焼き小籠包はもちもちカリカリの生地の中から溢れるほど出てくる豚肉と肉汁コラーゲンスープが絶品です。翠ジンソーダとの相性も抜群で、お召し上がりの際「ヤケド」さえしなければ楽しめること間違いなしです!

住所 / 神奈川県横浜市中区山下町191-24



飲茶・点心



九州産の和牛にこだわるオーナーが目利きをした上で、納得のいくお肉のみを厳選。口の中でとろけるような和牛を、ほっかほかの白米に乗せた極上の和牛焼肉丼になります。

住所 / 福岡県北九州市小倉北区魚町1-5-6



焼肉



東京に本店を構える二郎系ラーメン店「俺の生きる道」。ラーメン最大手通販サイト「宅麺.com」で5年連続日本一を獲得。今回はそのラーメンからヒントを得た、二郎系ラーメン風焼きそばを提供。今回の肉 Love Fesのためだけに作った商品で、二度と作ることは無いと店主は断言。ガッツリ食べたい方、お待ちしております

住所 / 東京都文京区白山5-36-14



焼きそば



『煮るなり焼くなり好きにして!』その言葉通り角煮を焼いてたべます(笑) 東京月島の伝説の店で教わった味を高円寺で更にパワーアップさせました! プルプル角煮を炙り、特製ダレ、特製マヨネーズをかけ、九條ネギ、紅生姜をのせて一緒に一気にガブッと頬張って下さい。ほら優勝でしょ? お酒との相性もバッチリ、チヨハチの最高ヤミツキメニュー是非、お楽しみください!

住所 / 東京都杉並区高円寺南3-21-16



鉄板焼き



美味しいハンバーグを、熟成デミグラスソースでじっくり煮込み特製チーズフォンデュソースをかけ、旨味を更に引き出しました。ソースと共にフライドポテトも召し上がって頂く一品です。トッピングでニンニクのきいたトマトソースを追いかけると更に美味しいです!!

Googleレビュー4.5の名店!

住所 / 東京都港区六本木4-5-8



イタリアン