

4月のデリ



3月25日(水)▶4月7日(火)

厳選まぐろや天然地魚にこだわった本格江戸前にぎりの寿司店です。

大江戸握り

しょう
寿司割烹 すし将
(神奈川県 川崎市)

豚バラ肉をとろとろになるまで煮込んだ角煮です。

豚の角煮

こや
博多いもっ子屋
(福岡市)

8日(水)▶14日(火)

生パスタと黒毛和牛のミートソースを使用した手作りミートラザニア!

黒毛和牛のミートラザニア wine&tapas chill

ワインアンドタパス チル
(東京都 吉祥寺)

製法にこだわったすり身とアスパラやえび・はたてなどを春巻きの皮で包んで揚げました。

すり身の春巻

つかだ すいさん
塚田水産
(東京都 吉祥寺)

15日(水)▶21日(火)

九条ねぎをふんだんに使った京風お好みです!

九條焼スペシャル

くじょうや
九條屋
(京都府)

北海道のふるさとの味大粒でパリッとジューシーなからあげをお届けします。

鶏ザンギ

ばかうまや
(北海道)

22日(水)▶28日(火)

生のお米から具材を入れて炊き上げた本格パエリア。

パエリア

スパニッシュココ
(東京都)

しっとりやわらかく熟成させた希少部位ランプを高温でカリッと揚げて、すき焼ベースのたれと卵黄ソースのダブルソースが牛肉を包み最後に白リユフオイルで仕上げました。

白リユフ香る上州牛ランプカツサンド カツとカツサンド たいぜん

(群馬県 前橋市)

※開催内容・お店が変更する場合もございます

4月のスイーツ



コトイチ
koto-ichi

〒180-0003
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24
アトレ吉祥寺店 本館1階 コトイチ
TEL/FAX 0422-22-1898

3月25日(水)▶4月7日(火)

羽根はパリッと中はモチっとした上品なたい焼きです。

京たい焼き

さんじょう こうふくや
京都三条 幸福屋
(京都市 中京区)

8日(水)▶14日(火)

黒糖の粒が入った、もっちり食感の優しい甘さの蒸し菓子です。

黒糖アガラサー

くしけん しょうてん
具志堅商店
(沖縄県 沖縄市)

15日(水)▶21日(火)

新感覚洋風今川焼です。ふんわりした生地が自慢です。15種類の定番クリームと季節限定クリームでお楽しみいただけます。

ベイウドカスタ

スイーツヨシムラ
(東京都 世田谷区)

22日(水)▶28日(火)

生クリーム、バターをふんだんに使用したしっとりなめらかなスイートポテト。

スイートポテト

ロイヤルスイーツ
(北海道 札幌市)

※開催内容・お店が変更する場合もございます