報道関係 各位

たなべ営業室　室長　古久保　宏　幸

『歴史と自然を、六感で味わう。田辺市　熊野詣 in 丸の内ハウス』
イベントの開催について

本市が取り組んでおります「価値創造プロジェクト（戦略プロモーション事業）」は２年目となります本年、東京丸の内ハウス様とのコラボレーションにより「自然と歴史を、六感で味わう。田辺市　～ 熊野詣 in 丸の内ハウス ～」と題したイベントを来る 11 月 19 日(木)から 29 日(日)までの 11 日間、東京駅前新丸ビル７階丸の内ハウスにて開催する運びとなりました。

今回のイベントでは、丸の内ハウスの９店舗を「口熊野」になぞらえ、田辺の豊富な食材を使った「あがらメニュー」を楽しんでいただくとともに、フロア内にあるライブラリースペースで熊野の“気”を感じていただく熊野講座などのイベントを予定しております。

詳細につきましては、下記及び別添資料のとおりとなっておりますので、報道方よろしくお願いいたします。

記

■イベント名　歴史と自然を、六感で味わう。田辺市　熊野詣 in 丸の内ハウス

■日　　程　平成 27 年 11 月 19 日（木）～11 月 29 日（日）　合計 11 日間

■場　　所　新丸ビル７階「丸の内ハウス」　東京都千代田区丸の内 1-5-1（東京駅前）

「丸の内ハウス」とは
商業施設とオフィスフロアを兼ね備えた 37 階建て大型複合施設「新丸ビル」の７階にある「丸の内ハウス」は、“街のゲストハウス”をテーマにした、開放的なテラスと９店舗の個性的なダイニングやバーが集う飲食店ゾーン。パブリックスペースを介して店舗間が自然につながっており、食をはじめ、様々なカルチャーの情報発信基地として注目されている。
丸の内のオフィスワーカーからクリエイター、文化人などが集まり、大人のたまり場として時代をリードしている新しい商業施設。

■内　　容　１．田辺の食材を使ったオリジナル料理の提供
▸地元で展開中の「あがら丼」。これに呼応して、丸の内ハウス内９店舗が**「丸の内版あがら丼」**を独自に開発し提供いただきます。
▸その他、梅やみかん、熊野牛、梅酒等を使った**オリジナルメニューは総計約５０品**に上ります。
２．“熊野”を感じる①　：　熊野本宮大社**「牛王絵馬」の授与・絵馬掛け**
３．“熊野”を感じる②　：　ライブラリースペースを活用した各種イベントの実施
▸南方熊楠翁や熊野本宮大社禰宜、田辺市長らによる**各種「熊野講座」**を実施します。
▸植芝盛平翁が生んだ合気道や龍神材を使った木工教室の**「体験教室」**を実施します。
▸温州みかんや紀州南高梅、龍神温泉石鹸、梅酒 BAR の**「田辺の産品」でおもてなし**。
▸その他、**平安衣装の着付け＆記念撮影**や田辺の出張観光案内所をします。

上記の内容を、首都圏メディア等に取材いただき幅広い情報発信へとつなげるため、11 月 19 日(木)にメディアを対象としたオープニングレセプション（16:00～18:00）と真砂市長による「出張語り部熊野講座」（19:00～20:00）を開催いたします。

※その他、詳細につきましては別添資料をご参照ください。

参考資料

未来へつながる道 田辺市
JUNCTION TO THE FUTURE

「価値創造プロジェクト」

田辺市は、平成 26 年度には世界遺産登録 10 周年、平成 27 年度には紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会、合併 10 周年などの大型周年事業を迎えることから、これらを持続的かつ発展的な地域の活性化に向けた絶好の機会ととらえ、**全国から“選択”される田辺市**を目指し、田辺市の価値そのものを高めていく地域ブランディングに着手致しました。

目　標　**全国から“選択”される田辺市へ**

方　針　次なる 10 年に向けて、田辺そのものをブランド化

- 戦略ビジョン・戦略プランの策定
  - ☞ 交流人口の増大、地域経済の活性化
- 戦略的なプロモーションの実施
  - ☞ 地域資源を、話題性や魅せ方を工夫し、首都圏から情報を発信

戦略プロモーションについて

戦略的なプロモーションの実施としまして、平成 26 年度は「世界遺産登録 10 周年」を前面に出しながら、地域資源を、話題性や魅せ方を工夫し、首都圏から情報を発信するため、従来には無かった手法でのプロモーションに取り組みました。

折しも平成 26 年度は、和歌山デスティネーションキャンペーン関連事業もあり、当地にもたくさんの来訪者が訪れるとともに田辺市の認知度向上にもつながったところでありますが、今年度は前年度からの流れを継承しつつ、さらに田辺市への共感や興味を獲得し交流人口の増大につなげるため、田辺市の地域資源で熊野古道とともに支持率の高かった梅・柑橘などの「食資源」をキーワードとしたプロモーションを実施いたします。また同時に、今回のイベント会場となる「丸の内ハウス」内のライブラリースペースでは、田辺の有する魅力的な地域資源を庁内各課と連携して各種体験教室や講座などを企画し、オール田辺でＰＲしてまいります。

【担　当】　和歌山県田辺市 たなべ営業室（古久保、大久保、鍋屋、遠山）
〒646-8545　和歌山県田辺市新屋敷町１番地
電話：0739-33-7714（直通）　FAX：0739-22-5310（代表）
E-mail：tanabe.eigyou@city.tanabe.lg.jp

歴史と自然を、六感で味わう。田辺市
～熊野詣 in 丸の内ハウス～

期　間　　平成 27 年 11 月 19 日（木）～ 29 日（日）
場　所　　新丸ビル７階「丸の内ハウス」

田辺市では、「歴史と自然を、六感で味わう。田辺市～熊野詣 in 丸の内ハウス」として、東京・丸の内にある新丸ビル７階「丸の内ハウス」にて、11 月 19 日（木）から 29 日（日）までの 11 日間、期間限定で開催します。

世界遺産「熊野古道」を有する田辺市。いにしえより、『癒し』『蘇り』の地として、日本各地から老若男女、信・不信を問わず数多くの巡礼者を受け入れてきました。

今回のイベントでは、**「丸の内ハウス」の９店舗を熊野への巡礼者が俗世を離れる前に食欲を満たしたと伝えられる「口熊野」になぞらえ**、普段、東京にはあまり出回ることのない食材、全国に誇る「紀州梅」や「柑橘」などを使った**「あがらメニュー」**を楽しんで頂きます。

また、熊野本宮大社のご協力を得て、熊野本宮大社でしか手にすることのできない「牛王絵馬」を有料提供し、絵馬掛けするなど、**ライブラリースペースを神々の宿る聖地「熊野」に見立て**、平安時代から数多くの巡礼者がめざした崇高なる歴史と自然、そして“気”を感じて頂く空間とすることで、**東京にいながら『癒し』『蘇り』の「熊野」を旅して頂くイベント**にしてまいります。

※「あがら」とは、田辺の方言で「私たち」を意味しています。

１．熊野への巡礼者が俗世を離れる前に食欲を満たした「口熊野」田辺の豊富な食材を使った約 50 品もの「あがらメニュー」が登場！

◆オリジナル「あがら丼」

生産量が少ないため、普段、東京にはあまり出回らない田辺の食材を使い、丸の内ハウスの９店舗でそれぞれオリジナルの「あがら丼」を開発。

熊野詣の盛期に京都から連れてこられた荷牛がルーツとされる「熊野牛」、驚きの肉厚「龍神しいたけ」、熊野の新鮮な水と空気をふんだんに吸い込んだ「熊野米」などの食材が登場します。

「熊野牛のローストとうめどりの梅酢のあがら丼　龍神しいたけ添え」
MUS MUS

「あがら丼ランチセット」
自由ヶ丘グリル

◆紀州梅や柑橘を使ったヘルシー料理で「蘇り」

言わずと知れたトップブランド「紀州梅」。江戸時代、田辺藩において、租税を免除したことから、田辺・みなべ地域に広がり、今では全国の 50％近くの梅を生産しています。

また、年間を通じて約 70 種類もの柑橘が栽培される田辺市。甘みだけでなく、程よい酸味が加わることで濃厚な味わいに。

田辺市が全国に誇る「紀州梅」と「柑橘」。これらの食材が丸の内ハウスとコラボして、「蘇り」のヘルシー料理に。

「焼きみかんとオリエンタルパンナコッタ」
欧風小皿料理　沢村

「うめどりと紀州梅　セビーチェ」
RIGOLETTO WINE AND BAR

2．ライブラリースペースを神々の宿る聖地「熊野」に。「熊野」を旅するイベントが満載。

丸の内ハウスの各店舗で「口熊野」の食を堪能して頂いた後は、神々の宿る聖地「熊野」に見立てたライブラリースペースにお越しください。きっと「熊野」へと旅することができるはずです。

①熊野本宮大社「牛王絵馬」の授与・絵馬掛け　＜限定 200 枚＞

11 月 19 日（木）～ 29 日（日）　11:00 ～ 20:00

熊野本宮大社のご協力を得て、**熊野本宮大社でしか手にすることのできない「牛王絵馬」**をライブラリースペースにて授与（1 枚 500 円）いたします。

ご購入頂いた「牛王絵馬」は丸の内ハウスにございます**特設コーナーにて絵馬掛け**をしていただけるとともに、**イベント終了後は熊野本宮大社にお納めし、その後、お焚き上げ**頂きます。

なお、数に限りがございますので、売り切れの際は、ご了承ください。

「牛王絵馬」　500 円

②「熊野講座」　会場：ライブラリー　参加費：無料　申込方法：事前申込みも可能です。

※定員に達していない場合は、当日参加も可能ですが、なるべく事前にお申込みください。

南方熊楠ミニレクチャー ～南方熊楠が愛した熊野～	**11 月 24 日（火）**	**19:00 ～ 20:00　＜30 名＞**
	25 日（水）	**19:00 ～ 20:00　＜30 名＞**
熊野本宮大社 藤井禰宜による社頭説明	**11 月 27 日（金）**	**14:00 ～ 15:00　＜30 名＞**
		19:00 ～ 20:00　＜30 名＞
田辺市長による出張語り部熊野講座 ※当該講座については、必ず、事前にお申込ください。	**11 月 28 日（土）**	**13:30 ～ 14:30　＜30 名＞**
熊野曼荼羅絵解き	**11 月 27 日（金）**	**16:00 ～　18:00 ～　＜30 名＞**
	28 日（土）	**16:00 ～　18:00 ～　＜30 名＞**
	29 日（日）	**13:00 ～　＜30 名＞**

真砂充敏田辺市長

③「熊野体験教室」　会場：ライブラリー　参加費：無料　申込方法：事前申込みも可能です。

※定員に達していない場合は、当日参加も可能ですが、なるべく事前にお申込みください。

合気道講座＆体験教室	**11 月 23 日（月）**	**14:00 ～ 15:00　＜20 名＞**
		17:00 ～ 18:00　＜20 名＞
龍神材木工教室（ヒノキのキッズチェアー１脚） ※材料費として 5,000 円 (税込) を頂きます。	**11 月 26 日（木）**	**14:00 ～ 15:00　＜15 名＞**
		18:00 ～ 19:00　＜15 名＞

④「口熊野」田辺おもてなしブース　会場：ライブラリー

「天」みかん・紀州南高梅・龍神温泉石鹸のふるまい（各日：先着 300 名）	**11 月 20 日（金）～ 22 日（日）15:00 ～ 17:00** ※なくなり次第、終了いたします。
梅酒 BAR in 丸の内ハウス （10 種類の梅酒無料試飲コーナー）	**11 月 20 日（金）～ 22 日（日）17:30 ～ 19:00** ※なくなり次第、終了いたします。

⑤「熊野」に旅する出張観光案内所　会場：ライブラリー

出張観光案内所 in 丸の内ハウス	**11 月 27 日（金）～ 29 日（日）14:00 ～ 20:00**
平安衣装着付け＆記念撮影	**11 月 27 日（金）～ 28 日（土）14:00 ～ 20:00**

＜本件に関するお問合せ・事前申込み先＞

和歌山県田辺市　たなべ営業室（古久保、大久保、鍋屋、遠山）　〒646-8545　和歌山県田辺市新屋敷町 1 番地

電話：0739-33-7714（直通）　FAX：0739-22-5310（代表）　E-mail：tanabe.eigyou@city.tanabe.lg.jp

イベント、体験講座スケジュール

全期間中（11日間）、熊野本宮大社「牛王絵馬」の授与・絵馬掛け企画を実施します

※各種体験教室・講座は【事前予約も可能】です。
※11月28日の市長による「出張熊野講座」は【要 事前予約】です。

	11/19（木）	11/20（金）	11/21（土）	11/22（日）	11/23（月）	11/24（火）	11/25（水）	11/26（木）	11/27（金）	11/28（土）	11/29（日）
11:00											
12:00											
13:00											熊野曼荼羅 絵解き 〈先着(事前)30名〉
14:00					合気道講座 ＆ 体験教室 〈先着(事前)20名〉			龍神材 木工教室 〈先着(事前)15名〉	熊野本宮大社 社頭説明 〈先着(事前)30名〉	市長による 出張熊野講座 〈事前予約30名〉	・出張観光案内所 in 丸の内ハウス
15:00		「天」みかん、紀州南高梅、龍神温泉（石鹸）のふるまい 各日、先着300名にふるまい、無料提供							・出張観光案内所 in 丸の内ハウス ・平安衣装着付け＆記念撮影		
16:00	オープニング レセプション								熊野曼荼羅 絵解き 〈先着(事前)30名〉	熊野曼荼羅 絵解き 〈先着(事前)30名〉	
17:00					合気道講座 ＆ 体験教室 〈先着(事前)20名〉				・出張観光案内所 in 丸の内ハウス ・平安衣装着付け＆記念撮影		
18:00		梅酒BAR in 丸の内ハウス （なくなり次第終了）						龍神材 木工教室 〈先着(事前)15名〉	熊野曼荼羅 絵解き 〈先着(事前)30名〉	熊野曼荼羅 絵解き 〈先着(事前)30名〉	
19:00	市長による 出張熊野講座					南方熊楠 ミニレクチャー 〈先着(事前)30名〉	南方熊楠 ミニレクチャー 〈先着(事前)30名〉		熊野本宮大社 社頭説明 〈先着(事前)30名〉		
20:00											
21:00											

田辺市　店舗メニュー

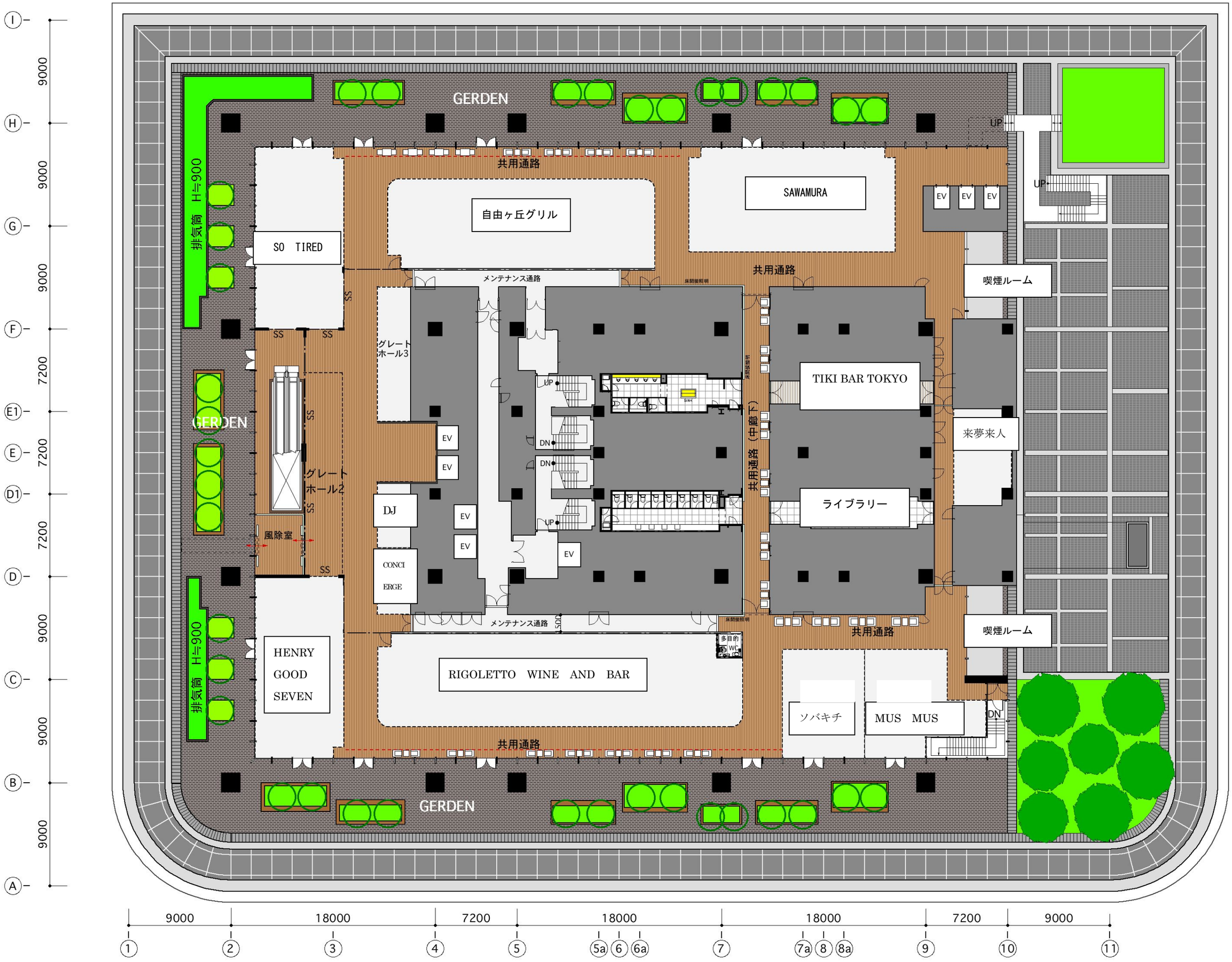
店舗	メニュー名	提供 価格 （税込）	提供 時間	田辺市産 使用食材名	メニューコメント/オススメポイント
HENRY GOOD SEVEN	紀州うめどりのつくねてりやきあがら丼（山椒風味） ※あがら丼	¥1,200	11:00～17:00LO	うめどりもも、はちみつ梅	生姜やネギが入ったうめどりのつくねを、山椒がアクセントとなった照り焼きソースとからめて。ソースの隠し味は、はちみつ梅。
	紀州うめどりの西京漬グリル	¥1,200	11:00～17:00LO	うめどりむね肉、小山安吉醸造元の白味噌	明治13年創業の小山安吉醸造元の白味噌を用いたうめどりを西京焼きに。味噌に漬けることで、しっとりした肉の旨みが引き立つ。
	美プラス　ライチ梅酒	¥540	11:00～LO	美プラス　ライチ梅酒	美容と健康のための梅酒。爽やかなライチ果汁と女性に嬉しいヒアルロン酸を加えている。
	美プラス　マスカット梅酒	¥540	11:00～LO	美プラス　マスカット梅酒	抗酸化作用があるといわれるコエンザイムQ10を配合した、マスカット果汁入り梅酒。
	美プラス カシス梅酒	¥540	11:00～LO	美プラス　カシス梅酒	紀州産熟成梅酒に美容成分とカシス果汁をプラス。保湿効果が期待できるコラーゲン入り。
SO TIRED	あがら中華丼 ※あがら丼	¥1,080	11:00～LO	梅、 うめどり挽肉、こんにゃく、なまこ、龍神しいたけ、塩麹、紀州いさぎ	うめどりの肉団子・龍神しいたけ・いさぎ・なまこなど、田辺の食材を使い、アツアツの塩麹あんで仕上げた豪華な中華丼。
	うめどりもも肉の梅酢油淋鶏	¥1,080	11:00～LO	うめどりもも、梅酢	柔らかなうめどりのもも肉をパリッと揚げた梅酢入り油淋鶏仕立て。エシャロットや赤ピーマンなど具だくさんの野菜とともにいただく。
	昆布と梅と細切り野菜の鶏がらスープ	¥648	11:00～LO	梅、かつお梅、にぎりこんにゃく	梅と昆布と鶏ガラで出汁をとった梅昆布茶風味のスープに、細切り野菜がたっぷり。梅の香りがほのかに漂い、食欲を増進させる。
	田辺釜揚げしらすと梅肉の炒飯	¥972	17:00～LO	田辺釜揚げしらす、梅肉、龍神しいたけ、梅唐辛子	梅唐辛子が効いた釜揚げしらす、2種の梅、龍神しいたけの炒飯の中には大きなマコモダケ。カリカリのしらすをまぶして風味豊かに。
	桃姫	¥702	11:00～27:30LO	桃姫（梅酒）	和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースに、和歌山県産白鳳桃果汁を30%ブレンド。甘くフルーティーなのでお酒が苦手の人にも。
	邑人	¥702	11:00～27:30LO	邑人（梅酒）	ジンジャー、ローズマリー、ペパーミント、シナモン、セージの5種のハーブによる香り高い梅酒。どんな料理に合わせてもOK。

RIGOLETTO WINE AND BAR	龍神しいたけのレジェノス	¥810	17:00～LO	龍神しいたけ	龍神しいたけの笠の裏に、玉ねぎ・生ハム・アンチョビなどの具材を詰めたオーブン焼き。口の中いっぱいに食材の旨みが広がる。
	熊野牛と小山安吉醸造の味噌を使ったあがら和風ボロネーゼピザ **※あがらピザ**	S ¥1296 M ¥1728	11:00～LO	熊野牛、小山安吉醸造の味噌、醤油	自家製のピザ生地に、小山安吉醸造元の味噌と醤油で煮た熊野牛ミンチとモッツァレラチーズをかけ、高温の窯で焼きあげた和風ピザ。
	うめどりと紀州梅　セビーチェ	¥540	17:00～LO	うめどり、紀州梅	うめどりはクールブイヨンでボイル。梅とハラペーニョが効いたドレッシングがピリ辛で、鶏肉・姫きゅうり・白髪葱の異なる食感もいい。
	紀州いさきのグリル　しいたけを使ったブルーブランソース	¥1,728	17:00～LO	紀州いさき、レモン	ふっくらとした、いさきのグリルにホワイトバルサミコ・エシャレットのソースを添えた。仕上げはレモンピールと果肉を散りばめて。
	梅香るスフレチーズケーキ	¥594	17:00～LO	梅の実、レモン、古城の煌めき	梅酒・梅の実・梅ジャムを使用したフワフワのチーズケーキ。田辺市産のレモン果汁を加えているので、後味はさっぱりしている。
沢村	焼きみかんとオリエンタルパンナコッタ	¥756	17:00～LO	早生温州　みかん	みずみずしい早生温州みかんのブリュレとスパイスの効いたパンナコッタの相性が抜群。みかんソースが酸味と甘みのバランスを整える。
	梅香るふんわりチーズケーキ	¥864	17:00～LO	梅シロップ、はちみつ、南高梅	エスプーマを絞り込んだ軽やかな口当たりの梅のチーズケーキ。サクッと焼いたパイと梅アイスと一緒に頬張ると幸福が広がっていく。
	うめどりのカツレツ～橙ソース添え～	¥1,706	17:00～LO	うめどり、橙	橙と一緒に下味をつけたうめどりのカツレツ。噛むたびに感じる肉の旨み、清々しい香りと苦みを橙ソースが際立たせる。
	龍神しいたけのあがらハンバーガー **※あがらバーガー**	¥1,620	17:00～LO	龍神しいたけ	肉厚の龍神しいたけを主役に、豆腐入りパテとマッシュポテトを、沢村特性のバンズでサンド。しいたけの旨みが口の中にこぼれだす。
	龍神しいたけのあがらサンドウィッチ **※あがらサンドウィッチ**	¥1,728	11:00～16:00LO	龍神しいたけ、白干梅	龍神しいたけの味と食感を生かすため、鶏肉と豆腐のハンバーグに田辺市の特産「梅びしお」を使用。大葉の風味と梅ソースが爽やか。
	熊野牛A5モモ肉のステーキ　梅塩添え	¥3,780	17:00～LO	熊野牛モモ肉、梅塩	丁寧に火入れしたA5ランクの熊野牛のモモ肉を、梅塩でシンプルにいただく。キメが細かい熊野牛がもたらす余韻にひたりたい。
	田辺産ジビエのグリル	¥2,160	17:00～LO	田辺産　鹿肉、猪肉、グリーンレモン	その日の入荷可能なジビエ、鹿肉、猪肉をシンプルに味わう一皿。部位とあばら肉やモモ肉など、入荷可能なものになる為、日によって変更致します。
	田辺の梅を使ったピンチョス	¥1,296	17:00～LO	梅酒、青梅ジャム、うめ味噌、梅酢、白干梅、グリーンレモン、うめどり（ハツ、砂肝）	馬肉のタルタル、真鯛の梅酢、うめどりのモツ揚げといったすべてのピンチョスに梅を使用。梅酒とチーズクリームのソースとともに。

	レモン風味のチーズパスタ	¥1,620	17:00～LO	グリーンレモン	バターとチーズのシンプルなパスタにレモンの香りが良く合います。
自由ヶ丘グリル	マルアジの香草カツレツ　梅肉ソース	¥850	17:00～LO	マルアジ、紀州梅	田辺市の沖合で獲れた新鮮なマルアジを、ふっくらサクサクに焼き上げている。サラダと甘酸っぱい梅肉ソースをからめてさっぱりと。
	紀州うめどりのカチャトーラ	¥1,200	17:00～LO	うめどり	自家製ソミュール液に漬けたうめどりをグリルし、野菜とともにトマトソースで煮込んだ一品。野菜エキスを吸ったうめどりがやわらかく絶品。
	紀州ひろめと　うめどりグリルのサラダ	¥980	17:00～LO	紀州ひろめ うめどり	シャキシャキの食感と11種の野菜・4種の豆による栄養満点のサラダに、うめどりのグリルをオン。それぞれの食感が生きる。
	田辺市あがら丼　ランチセット **※あがら丼**	¥2,500	平日 11:00～15:00LO 土日祝 11:00～16:30LO	うめどり、紀州梅、紀州ひろめ、熊野牛	熊野牛のハッシュドビーフと、うめどりのそぼろ丼、ひろめと葉野菜のサラダ、紀州梅酒と梅のゼリーのセット。田辺市の味覚が凝縮。
	紀州梅酒と梅のゼリー	¥580	17:00～LO	（梅酒）、紀州梅	プルプルの梅酒ゼリーの中には甘味の強い紀州梅が丸々1個入っている。爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙な大人のデザート。
ソバキチ	うめどりの金山寺味噌焼き	¥842	17:00～LO	うめどり、金山寺みそ	ネギと金山寺味噌の香ばしい風味、噛みしめるたびにほとばしるうめどりの肉々しさ。食べごたえがあるので、お腹も大満足。
	ごま鯖の竜田揚げ梅酢ソース掛け	¥712	17:00～LO	ごま鯖、南高梅	脂がのった旬のごま鯖の竜田揚げは、衣はサクサク、中はじんわり豊かな風味が溢れ出す。梅肉ソースが味に変化を生んでくれる。
	あがら梅とろろそば **※あがら丼**	¥939	17:00～LO	南高梅	上品なじゃこ出汁のつゆが、南高梅ととろろの風味と相まって爽快な仕上がりに。酒が喉に染み渡った後、最後はこのそばで締めたい。
	GEN	¥850	17:00～LO	GEN（梅酒）	梅酒としてはアルコール度数の高い25度。大正15年創業の梅屋が培ってきた技術で熟成させ、濃厚で芳醇な香りを実現させた。
	古城の煌めき	¥540	17:00～LO	古城の煌めき（梅酒）	「青いダイヤ」と呼ばれる貴重な古城梅のみを使用し、紀州の名水「富田の水」で仕込んだ梅酒。昔ながらの渋みと酸味が感じられる。

MUS MUS	タナベバーグ	¥1,944	17:00～LO	熊野牛、龍神しいたけ、小山さんの白みそ、原さんのレモン	小山安吉醸造元の白味噌と龍神しいたけを練り込み、コクを増したハンバーグ。龍神しいたけのソースを付けていただこう。
	龍神しいたけの直火焼き	¥702	17:00～LO	龍神しいたけ、小山安吉醸造の醤油	香りと肉厚の食感がたまらない龍神しいたけそのものの美味しさを堪能するならコレ。小山安吉醸造元の醤油につけてご賞味あれ。
	熊野牛ローストとうめどりの梅酢焼のあがら丼 龍神しいたけ添え **※あがら丼**	¥1,500	11:00～15:30LO	熊野牛、うめどり、熊野米、龍神しいたけ、小山安吉醸造の味噌	熊野牛のローストビーフと梅酢で漬けたうめどりを、熊野米にのせて。小山安吉醸造元の味噌を使った味噌汁とともに。
	野菜のレモンポトフ	¥1,296	17:00～LO	レモン	具沢山の季節の野菜をレモン・塩胡椒・オリーブオイルでコトコト煮込んだ。えぐみの少ないレモンは田辺市産。
TIKI BAR TOKYO	あがらタコライス **※あがら丼**	¥1,000	11:00～2:00LO	うめどりももミンチ、ちりめん、梅肉	スパイシーな味付けのうめどりミンチとちりめんの組み合わせがユニークなタコライス。トマト梅・マヨ梅・チーズのトッピングが◎。
	うめどりと、ちりめんのトルティーヤ巻き 梅マヨソース	¥1,200	11:00～17:00LO	うめどりミンチ、ちりめん、梅肉	うめどりミンチとちりめんをトルティーヤで巻いた、ビールにぴったりの一品。具だくさんなので、小腹がすいたときにも。
	うめどりのひろめ巻き	¥1,200	11:00～17:00LO	うめどりむね肉、紀州ひろめ、梅肉、塩麹	独特の歯ごたえが特徴のひろめを、塩麹に漬け込んだうめどりで巻き、ふっくら蒸した。梅肉と胡麻ドレッシングを付けていただこう。
	梅酒の飲み比べ（4種）	¥1,000	17:00～LO	梅酒	「紀州南高梅完熟梅酒 樽」「HAMADA」「一梅千日 無糖梅酒」など、和歌山を代表する12種類の梅酒から4種選び、違いを楽しめる。
来夢来人	紀州田辺マルサのうつぼ　ぽりぽり揚げ	¥648	17:00～LO	うつぼ　ぽりぽり揚げ	淡白で味わい深いうつぼを歯ごたえよく仕上げた田辺市特産のおつまみ。一度口にしたら手がとまらない。どんな酒とも相性がよい。
	あがらサンド **※あがら丼**	¥700	11:00～14:00LO	龍神しいたけ、梅あぶら	トーストしたパンに、梅肉・玉ねぎ・ベーコンを米油で和えた調味料「梅あぶら」を塗り、龍神しいたけの甘辛煮としらすをサンド。
	タンゴラムカクテル	¥1,080	17:00～LO	タンゴラム	完熟南高梅酒に和歌山県産「きよみオレンジ」果汁を40%配合した「タンゴラム」ベースのカクテル。スパイシーな香りが漂う。
	完熟梅酒のモスコミュール	¥1,080	17:00～LO	紀州南高完熟梅酒「樽」、レモン	ウィスキーのオーク樽で長期熟成させた高級梅酒「樽」と田辺市産の甘酸っぱいレモンを使用したモスコミュール。清涼感ある喉越し。

丸の内ハウス　平面図


7F
(marunouchi)
HOUSE
GERDEN
共用通路
自由ヶ丘グリル
SAWAMURA
SO TIRED
排気筒 H≒900
メンテナンス通路
グレートホール3
グレートホール2
GERDEN
風除室
DJ
CONCI ERGE
EV
UP
DN
SS
共用通路（中廊下）
TIKI BAR TOKYO
ライブラリー
喫煙ルーム
来夢来人
HENRY GOOD SEVEN
RIGOLETTO WINE AND BAR
ソバキチ
MUS MUS
多目的WC
9000
18000
7200