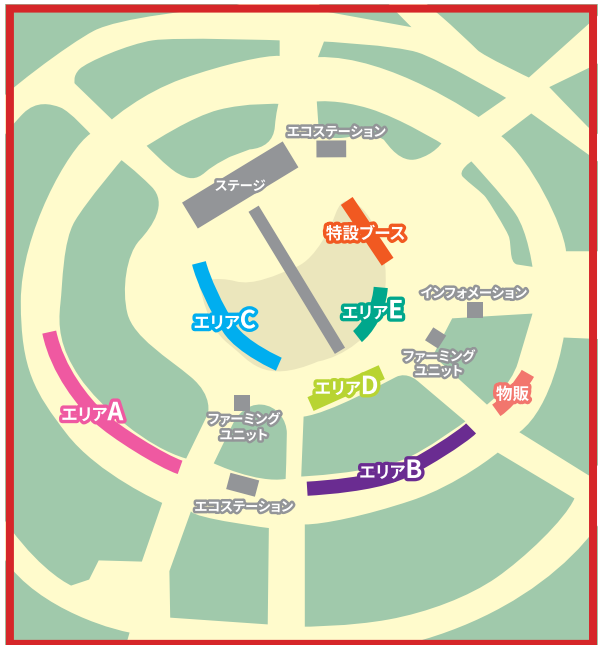


FOOD MAP



5/12 (SUN)

人にも環境にもやさしいメニューや江戸から続く伝統の味が集結する「Z品グルメガーデン」はショーケースプログラムの食の中心地。ロングテーブルでは目や耳でも楽しめるフードイベントを開催します。



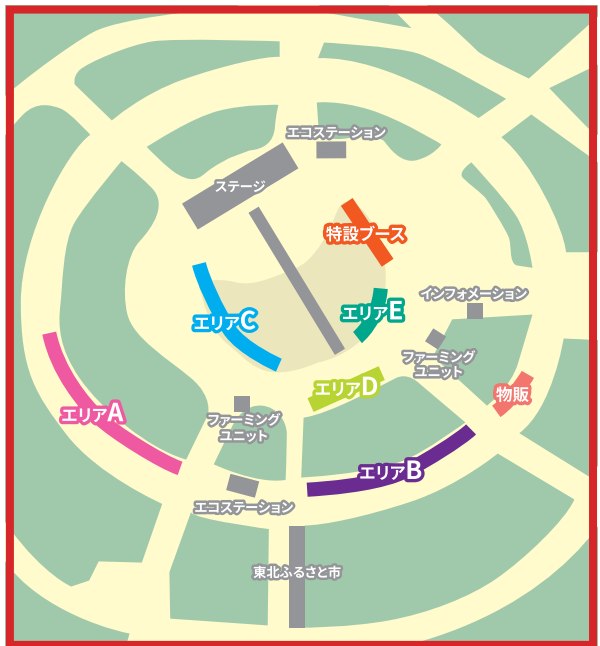
<p>清藤洗希 (結朽オーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーである結朽オーナーシェフの清藤洗希氏が考えた本イベント限定メニューを販売します。料理のテーマは「EDOMAE jct.(江戸前ジャンクション)」。「江戸前」や「粋」という概念の上で、様々な国の文化が交差する様子を料理で表現した造語です。</p>	<p>本岡将 (restaurant KAMオーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーであるrestaurant KAMオーナーシェフの本岡将氏が考えた本イベント限定メニューを販売します。食材選びや栄養バランスを意識したこだわりのメニューを、3品のメニューを開発。「新しい甘味」をご賞味ください。</p>	<p>The Momentum by Porsche 特設ブース</p> <p>夕間にある世界初ボルシェ公認のレストランによる、東京産食材やブランドベース食材を取り入れた限定メニューを販売します。「東京発の未来へ繋がる食づくり」をテーマに3品が登場します。</p>	<p>割烹船生×陸上養殖サーモン握り寿司 特設ブース</p> <p>室内の水槽で養殖されたアトランティックサーモンを使い、墨田区本所養殖の本格和食割烹「割烹 船生」が特別な握り寿司セットを販売します。サステナブルな陸上養殖サーモンの魅力を活かして、シンプルに生海苔の香りを添えた握り、特製の漬けダレを纏った漬け握り、香ばしく爽やかな甘みを引き出した握り、旨味が凝縮した巻物をご用意しました。</p>
<p>ROCKET CHICKEN エリアA</p> <p>ロケットチキン ベントーボックス</p> <p>サクふわジュシーなのに重くない! 湘南発の新感覚フライドチキン!</p>	<p>Holyバーベキュー エリアA</p> <p>BBQステーキ</p> <p>SCAステーキコンテスト3位のシェフが焼く本格炭火焼ビーフステーキです。</p>	<p>Like エリアA</p> <p>チーズドッグ</p> <p>23cmもあるブラジリアンソーセージにチェダーとゴダーチーズをかけたドッグです。</p>	<p>pighip エリアA</p> <p>味噌豚カルビ丼</p> <p>千葉県のお味噌蔵「ヤマニ味噌」を使用した、焼きたて・炊きたての絶品味噌丼です。</p>
<p>ジェラート 結 エリアA</p> <p>本格ジェラート</p> <p>こだわりの本格ジェラートをキッチンカーでお楽しみください。</p>	<p>トーマスカフェ エリアA</p> <p>ヴィーガンフライドタコス</p> <p>大豆由来の代替お肉を使用し、オリジナルブレンドのスパイスでスパイシーに炒め、乳製品不使用のチーズと地物の野菜をコントリティーヤで包みました。</p>	<p>Socal Kitchen エリアA</p> <p>ソイビーンズ タコライス</p> <p>本格スパイスと大豆ミートを使用したヴィーガン用タコライスは。</p>	<p>ティエスカフェ エリアB</p> <p>自家焙煎チョコレート</p> <p>カカオ豆を自家焙煎し、江戸川区瑞江産の蜂蜜を加えて製作した濃厚チョコレート。</p>
<p>おどるめんAKIRA エリアB</p> <p>チャーシューまぜそば</p> <p>当店自慢の超絶ホロホロどでかチャーシューを盛ったまぜそば(汁なしラーメン)です。</p>	<p>まぐる問屋いとう水産 エリアB</p> <p>天然まぐる本イクラ ぶっかけ丼</p> <p>船仲買人が厳選した天然鮭と北海道産の本イクラを熟成タレに漬けて許飯にのせる賀沢丼!</p>	<p>旨めた屋 エリアB</p> <p>お弁当BOX(竹)</p> <p>好きなおにぎり2種におかず、おぼろごぼう、ミニ和スイーツもついている満足の逸品!</p>	<p>BREAD GARDEN エリアB</p> <p>ホットドッグ(サルサ with チーズクリーム)</p> <p>基地の街東京都福生市のご当地グルメ。一度食べたならホットドッグの概念が変わること間違いなし!</p>
<p>彩SAIKA雅 エリアB</p> <p>東村山黒焼きそば</p> <p>イカミをベースにしたソースとモチモチした麺が織り成す新食感焼きそばです。</p>	<p>rico cafe エリアC</p> <p>チュロス</p> <p>手でしぼって揚げるチュロスはふわふわ食感です。6種類のフレーバーからお選びください。</p>	<p>OGGI エリアC</p> <p>ピアディーナ</p> <p>釜焼きのピザ生地にローストビーフやチキンフリットをサンドして提供します</p>	<p>eat for エリアC</p> <p>vegan curry</p> <p>18種類以上のスパイスと香味野菜のうまみがギュッと詰まった大豆ミートのカレーです。</p>
<p>Mr.HALAL エリアC</p> <p>Chicken over Rice</p> <p>NYで定番のハラール料理を見た目・味そのままに日本で提案中! NYで大行列の味をどうぞ。</p>	<p>crazycompany エリアC</p> <p>マルニハムの無添加 ロングソーセージ</p> <p>本場ドイツの製法とスパイスを使い、添加物が入っていないアミノ酸フリーのソーセージを使用。</p>	<p>TOKYO CAMP エリアD</p> <p>ジビエホットドッグ</p> <p>熊本阿蘇の産物の野生のジビエホットドッグです。野生のうまみを生かして楽しんでほしいです。</p>	<p>Righteous Burger エリアD</p> <p>チーズバーガー</p> <p>たくさんの野菜を使ったパティと植物性チーズ、サウザンドソースをかけたヴィーガンバーガー。</p>
<p>ホタテ応援隊 エリアD</p> <p>貝だしの旨味際立つ和風ホタテカレー</p> <p>数種貝から丁寧に汁を取った、貝の旨味を存分に味わえるカレーです。</p>	<p>UNG WATABE エリアE</p> <p>江戸前うな丼</p> <p>創業80年の鰻をキッチンカーで食べられる! 秘伝のタレをつけて炭火で焼き上げたうな丼です。</p>	<p>鮭さきがけ エリアE</p> <p>さきがけ握り3貫</p> <p>大将がその日のおすすめで握る伝統的な江戸前鮭です。</p>	<p>茶雑菓 物販</p> <p>抹茶ビール</p> <p>自分でつくる! シュワと体験! 本格抹茶の抹茶ビールです。</p>
<p>エクリプス・フーズ・ジャパン 物販</p> <p>Eclipseco クッキーバター</p> <p>牛も驚くほどクリーミー、100%植物由来のアイス。シナモンとジンジャーが香る代表作です。</p>	<p>UTAGE BREWING 物販</p> <p>Japan Arigato Lager</p> <p>成田空港JAL国際線ラウンジのお米をアップサイクルし、サステナブルなクラフトビールができました。</p>	<p>注意事項</p> <p>●営業時間は11:00~21:00/ラストオーダーは20:30となります。店舗により、ラストオーダー前に販売を終了することがございます。●おタバコは必ず喫煙所をご利用ください。●アレルギーをお持ちの方や、宗教に配慮した食事をご希望の方は、各店舗に対応するメニュー表をご用意していますので個別にご確認ください。●会場内では現金や各種キャッシュレス決済をご利用いただけますが、対応するサービスが店舗毎に異なるため、列に並ばれる前にご確認をお願い致します。●飲食エリアは限り合せてご利用ください。●未成年の方、お車/バイク/自転車でご来場の方は飲酒できません。身分証などで年齢確認をさせていただくことがありますのでご了承ください。●ゴミは会場内のエコステーションにて回収しております。回収時は分別にご協力をお願い致します。また、会場外からのゴミのお持ち込みはご遠慮ください。</p>	<p>詳しくは</p>

FOOD MAP



5/18 (SAT) ・ 5/19 (SUN)

人にも環境にもやさしいメニューや江戸から続く伝統の味が集結する「Z品グルメガーデン」はショーケースプログラムの食の中心地。ロングテーブルでは目や耳でも楽しめるフードイベントを開催します。



<p>清藤洗希 (結朽オーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーである結朽オーナーシェフの清藤洗希氏が考えた本イベント限定メニューを販売します。料理のテーマは「EDOMAE jct.(江戸前ジャンクション)」。「江戸前」や「粋」という概念の上で、様々な国の文化が交差する様子を料理で表現した造語です。</p>	<p>本岡将 (restaurant KAMオーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーであるrestaurant KAMオーナーシェフの本岡将氏が考えた本イベント限定メニューを販売します。食材選びや栄養バランスを意識したきつかけにすればと思ひ、3品のメニューを開発。「新しい甘味」をご賞味ください。</p>	<p>The Momentum by Porsche 特設ブース</p> <p>夕陽にある世界初ホルシェ公認のレストランによる、東京産食材やプラントベース食材を取り入れた限定メニューを販売します。「東京発の未来へ繋がる食づくり」をテーマに3品が登場します。</p>	<p>割烹船生×陸上養殖サーモン握り寿司 特設ブース</p> <p>室内の水槽で養殖されたアトランティックサーモンを使い、豊田区本所音楽橋の本格和食「割烹 船生」が特別な握り寿司セットを販売します。サステナブルな陸上養殖サーモンの魅力を活かして、シンプルに生海苔の香りを添えた握り、特製の漬けダレを纏った漬け握り、香ばしい炙り甘みの引き出した握り、旨味が凝縮した巻物をご用意しました。</p>
<p>ジェラート 結 エリアA</p> <p>本格ジェラート こだわりの本格ジェラートをキッチンカーでお楽しみください。</p>	<p>CHURROMOS エリアA</p> <p>自家製チュロス (アーモンド&チョコ) 産地、原材料にこだわった“生しぼり&揚げたて”の軽食新食感! 自家製チュロス専門店。</p>	<p>旨めた屋 エリアA</p> <p>お弁当BOX (竹) 好きなおにぎり2種におかず、おぼんざい、ミニ和スイーツがついてくる満足の逸品!</p>	<p>BREAD GARDEN エリアA</p> <p>ホットドッグ(サルサ with チーズクリーム) 基地の街東京都福生市のご当地グルメ。一度食べたらホットドッグの概念が変わること間違いなし!</p>
<p>彩SAIKA雅 エリアA</p> <p>東村山黒焼きそば イカスキをベースにしたソースとモチモチした麺が織り成す新食感焼きそばです。</p>	<p>弥栄 エリアA</p> <p>てりマヨホットドッグ ピーツを練りこんだ、ほんのりピンク色のグラハムパンズ。てりやきソースに刻みのを添えた和風ホットドッグ。</p>	<p>Tsu-na-gu Kitchen エリアA</p> <p>東京キンパ 江戸前海苔で巻いた東京キンパ。中の具にも東京都江戸川区産の小松菜を使用します。</p>	<p>eat for (※5/18のみ) エリアA</p> <p>vegan curry 18種類以上のスパイスと香味野菜のうまみがギュッと詰まった大豆ミートのカレーです。</p>
<p>トーマスカフェ エリアB</p> <p>ヴィーガン フライドタコス 大豆由来の代替お肉を使用し、オリジナルブレンドのスパイスをスパイシーに炒め、乳製品不使用のチーズと地物の野菜をコンソルトリーマで包みました。</p>	<p>鮭虎 エリアB</p> <p>鮭虎丼 マグロ、サーモン、いくら、ウニ。王道の一杯。</p>	<p>WAGON193 エリアB</p> <p>たいパフェ もちもち生地のたいやきにパフェが入った進化系スイーツ・たいパフェ。</p>	<p>j48kitchen エリアB</p> <p>タコライスと代替ミート タコライスの食べ比べ 初めての代替ミート、お馴染みのタコライスと食べ比べてみてください。</p>
<p>SAMEYA エリアB</p> <p>サメバーガー 有名テレビ番組はじめメディア取材多数! 気仙沼のサメを使った絶品サメバーガー!</p>	<p>農家さんのケトルコーン エリアC</p> <p>ケトルコーンオリジナル 定番人気の元祖ケトルコーンの味! 甘じょっぱさがやみつきに!</p>	<p>asombroso!東京1st エリアC</p> <p>ハンドカットポテト オリジナル塩 北海道の農家さんが育てる国産の男爵芋を使用、手作業で丁寧に下処理して揚げる自慢のフライドポテトです。</p>	<p>あなたのとなりのコーヒー エリアC</p> <p>自家焙煎 スペシャルティコーヒー カップの中の豊かな魔法。スペシャルティコーヒーで至福のひとつときを。</p>
<p>ORGAR'S エリアC</p> <p>ORGAR'S ICE CREAM メイドインジャパンのアイスクリームを地球環境に配慮し丁寧に製造しています。</p>	<p>Mr.HALAL エリアC</p> <p>Chicken over Rice NYで定番のハラル料理を見た目・味そのままに日本で提案中! NYで大行列の味をどうぞ。</p>	<p>TOKYO CAMP エリアD</p> <p>ジビエホットドッグ 熊本阿蘇の麓からの野生のジビエホットドッグです。野生のうまみを生かして楽しんでほしいです。</p>	<p>Righteous Burger エリアD</p> <p>チーズバーガー たくさんの野菜を使ったパティと植物性チーズ、サウザンドソースをかけたヴィーガンバーガー。</p>
<p>一風堂 エリアD</p> <p>プラントベース赤丸 一風堂が開発した植物由来のみで作られた未来志向ラーメンです。</p>	<p>佐和屋 エリアE</p> <p>佐和屋の 天ぷら串盛り合わせ 天麩羅串は揚げたて熱々で香りと食感を楽しめる人気メニュー。季節の食材も、お酒と一緒に楽しめます。</p>	<p>鮓さきがけ エリアE</p> <p>さきがけ握り 3貫 大将がその日のおすすめで握る伝統的な江戸前鮓です。</p>	<p>エクリプス・フーズ・ジャパン 物販</p> <p>Eclipseco クッキーバター 牛も驚くほどクリーミー。100%植物由来のアイス。シナモンとジンジャーが香る代表作です。</p>
<p>UTAGE BREWING 物販</p> <p>Japan Arigato Lager 成田空港JAL国際線ラウンジのお米をアップサイクルし、サステナブルなクラフトビールができました。</p>	<p>注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ●営業時間は11:00~21:00/ラストオーダーは20:30となります。店舗により、ラストオーダー前に販売を終了することがございます。 ●おタバコは必ず喫煙所をご利用ください。 ●アレルギーをお持ちの方や、宗教に配慮した食事をご希望の方は、各店舗に対応するメニュー表をご用意していますので個別にご確認ください。 ●会場内では現金や各種キャッシュレス決済をご利用いただけますが、対応するサービスが店舗毎に異なるため、列に並ばれる前にご確認をお願い致します。 ●飲食エリアは譲り合ってください。 ●未成年の方、お車/バイク/自転車でご来場の方は飲酒できません。身分証などで年齢確認をさせていただくことがありますのでご了承ください。 ●ゴミは会場内のエコステーションにて回収しております。回収時は分別にご協力をお願い致します。また、会場外からのゴミのお持ち込みはご遠慮ください。 		

詳しくは

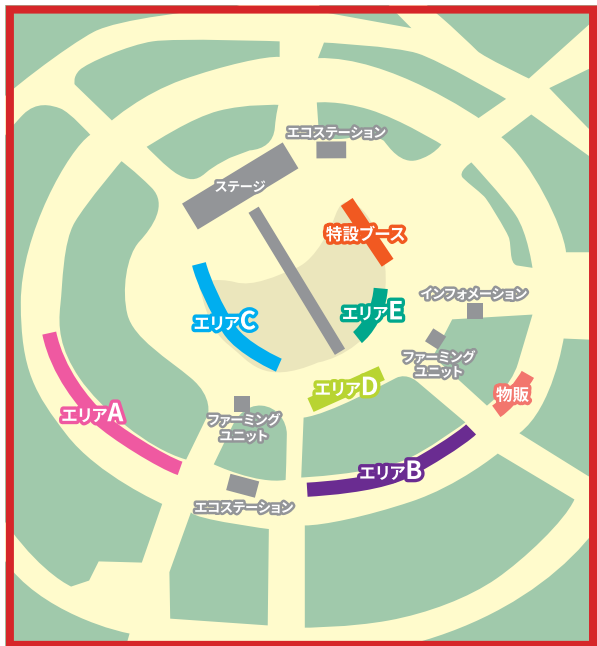


FOOD MAP



5/25 (SAT) ・ 5/26 (SUN)

人にも環境にもやさしいメニューや江戸から続く伝統の味が集結する「Z品グルメガーデン」はショーケースプログラムの食の中心地。ロングテーブルでは目や耳でも楽しめるフードイベントを開催します。



<p>清藤洗希 (結朽オーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーである結朽オーナーシェフの清藤洗希氏が考えた本イベント限定メニューを販売します。料理のテーマは「EDOMAE jct.(江戸前ジャンクション)」。「江戸前」や「粋」という概念の上で、様々な国の文化が交差する様子を料理で表現した造語です。</p>	<p>本岡将 (restaurant KAMオーナーシェフ) 特設ブース</p> <p>CLUB REDメンバーであるrestaurant KAMオーナーシェフの本岡将氏が考案した本イベント限定メニューを販売します。食材選びや栄養バランスを意識したくさつきかけにすればと思ひ、3品のメニューを開発。「新しい甘味」をご賞味ください。</p>	<p>The Momentum by Porsche 特設ブース</p> <p>夕陽にある世界初ポルシェ公認のレストランによる、東京産食材やプラントベース食材を取り入れた限定メニューを販売します。「東京発の未来へ繋がる食づくり」をテーマに3品が登場します。</p>	<p>割烹船生×陸上養殖サーモン握り寿司 特設ブース</p> <p>室内の水槽で養殖されたアランティックサーモンを使い、豊田区本所吉楽橋の本格和食割烹「割烹 船生」が特別な握り寿司セットを販売します。サステナブルな陸上養殖サーモンの魅力を活かして、シブルに生海苔の香りを添えた握り、特製の漬けダレを纏った漬け握り、香ばしく炙りたての旨みを引き出した握り、旨味が凝縮した巻物をご用意しました。</p>
<p>彩SAIKA雅 エリアA</p> <p>東村山黒焼きそば イカスミをベースにしたソースとモチモチした麺が織り成す新食感焼きそばです。</p>	<p>BlueTarp FOODTRUCK エリアA</p> <p>ステーキライス 希少部位のピッカーニャ(イチボ)を使った赤身牛肉の美味しいステーキです。</p>	<p>ACERO エリアA</p> <p>パニーニ こだわりの食材を挟み、その場で焼き上げる絶品パニーニです。</p>	<p>WEP waffle factory エリアA</p> <p>ワッフルロール 美味しく可愛い新感覚アメリカンワッフル! スイーツサラダ系もあります。</p>
<p>crazycompany エリアA</p> <p>マルニハムの無添加ロングソーセージ 本場ドイツの製法とスパイスを使い、添加物が入っていないアミノ酸フリーのソーセージを使用。</p>	<p>ホタテ応援隊 エリアA</p> <p>貝だしの旨味際立つ和風ホタテカレー 数種貝から丁寧に汁を取った、貝の旨味を存分に味わえるカレーです。</p>	<p>ふくしまレストラン エリアA</p> <p>SpiSeabluе ~南インド風カナガシラのココナツカレー~ 深い旨みと肉感の未利用魚×スパイス×ココナツミルクの甘さがマッチした味わいをどうぞ堪能ください。</p>	<p>BREAD GARDEN エリアB</p> <p>ホットドッグ(サルサwithチーズクリーム) 基地の街東京都福生市の当地グルメ。一度食べたらホットドッグの概念が変わること間違いなし!</p>
<p>SAMEYA エリアB</p> <p>サメバーガー 有名テレビ番組はじめメディア取材多数! 気仙沼のサメを使った絶品サメバーガー!</p>	<p>そうめん専門甚-JIN- エリアB</p> <p>THEそうめん 当店イチオシの1杯。ベーシックだからこそ素材の噛めりのない旨味を存分に堪能できます!</p>	<p>frifri エリアB</p> <p>レア生ハム&ルッコラ 常陸の輝きというブランド豚を使用したレア生ハム。フリッツとの相性が抜群です。</p>	<p>Socal Kitchen エリアB</p> <p>ソイビーンズ タコライス 本格スパイスと大豆ミートを使用したヴィーガン用タコライスは。</p>
<p>茶雑菓 (※5/25のみ) エリアB</p> <p>抹茶ビール 自分でつくる! シュワッと体験! 本格抹茶の抹茶ビールです。</p>	<p>ORGAR'S エリアC</p> <p>ORGAR'S ICE CREAM メイドインジャパンのアイスクリームを、地球環境に配慮し丁寧に製造しています。</p>	<p>FOOD TRUCK OFFSHORE エリアC</p> <p>牛タンタコライス 新感覚「牛タンタコライス」! ジューシー牛タンとタコライスの絶妙コラボ。</p>	<p>FabuDine. エリアC</p> <p>豚ヒレとレンコングリーンカレー風お粥 ホロホロの豚ヒレ肉とレンコンをオリジナルレシピのまるやかグリーンカレー汁で炊いたお粥。アーモンドミルク使用です。</p>
<p>ココナツ gren エリアC</p> <p>ココナツ ヴィーガンアイス 100%Vegan 100%Natural 100%Tasty</p>	<p>Mr.HALAL エリアC</p> <p>Chicken over Rice NYで定番のハラル料理を見た目・味そのままに日本で提案中! NYで大行列の味をどうぞ。</p>	<p>TOKYO CAMP エリアD</p> <p>ジビエホットドッグ 熊本の阿蘇の麓からの野生のジビエホットドッグです。野生のうまみをぜひ楽しんでほしいです。</p>	<p>Righteous Burger エリアD</p> <p>チーズバーガー たくさんの野菜を使ったパティと植物性チーズ、サウザンドソースをかけたヴィーガンバーガー。</p>
<p>一風堂 エリアD</p> <p>プラントベース赤丸 一風堂が開発した植物由来のみで作られた未来志向ラーメンです。</p>	<p>佐和屋 エリアE</p> <p>佐和屋の天ぷら串盛り合わせ 天麩羅串は揚げたて熱々で香りと食感を楽しめる人気メニュー。季節の食材も、お酒と一緒に楽しめます。</p>	<p>鮭さきがけ エリアE</p> <p>さきがけ握り3貫 大將がその日のおすすめで握る伝統的な江戸前鮭です。</p>	<p>エクリプス・フーズ・ジャパン 物販</p> <p>Eclipseco クッキーバター 牛も驚くほどクリーミー。100%植物由来のアイス。シナモンとジンジャーが響る代表作です。</p>
<p>UTAGE BREWING 物販</p> <p>Japan Arigato Lager 成田空港JAL国際線ラウンジのお米をアップサイクルし、サステナブルなクラフトビールができました。</p>	<p>スペイン料理アムン&青稜中高SDGs部 (※5/26のみ) 物販</p> <p>ジビエのSDGsパエリア弁当 シェフと学生が考案した、害獣駆除対象のジビエや規格外野菜によるパエリア弁当です!</p>	<p>注意事項 ●営業時間は11:00~21:00/ラストオーダーは20:30となります。店舗により、ラストオーダー前に販売を終了することがございます。●おタバコは必ず喫煙所をご利用ください。●アレルギーをお持ちの方や、宗教に配慮した食事をご希望の方は、各店舗に対応するメニュー表をご用意していますので個別にご確認ください。●会場内では現金や各種キャッシュレス決済をご利用いただけますが、対応するサービスが店舗毎に異なるため、列に並ばれる前にご確認をお願い致します。●飲食エリアは限り合せてご利用ください。●未成年の方、お車/バイク/自転車でご来場の方は飲酒できません。身分証などで年齢確認をさせていただくことがありますのでご了承ください。●ゴミは会場内のエコステーションにて回収しております。回収時は分別にご協力をお願い致します。また、会場外からのゴミのお持ち込みはご遠慮ください。</p>	

詳しくは

