



【伊都安蔵里 ルエラブル】開業1周年記念 秋の贅沢なスペシャルコース！世界初！陸上養殖キングサーモンをはじめ、秋の味覚で彩る極上の食体験を。10月26・27・28日の3日間限定で提供！

福岡県糸島市にある幕末築古民家で糸島の新鮮食材を使用したフランス料理を楽しめるレストラン『Le érable』の1周年記念メニューを3日間限定で提供



豊かな暮らしを提案するショップとして新しい価値を追求している糸島市の複合施設『伊都安蔵里』（福岡県糸島市川付882）は、レストラン『Le érable』の開業1周年を記念した「1stアニバーサリースペシャルコース」を、2024年10月26日（土）～10月28日（月）の期間限定で提供いたします。秋の彩りとともに、極上の食体験をご堪能ください。

■伊都安蔵里 Le érable - 開業1周年記念コース

秋の彩りを感じる、極上の食体験を。シェフ木原より一年分の感謝を込めて、お届けします。



一周年のために特別にお取引頂けることになった世界初！陸上養殖のキングサーモン「藤原サーモン」

<開業1周年スペシャルコース概要>

「1stアニバーサリースペシャルコース」（全10品）

- アミューズ
- 猪コンソメ
- 鯖エスプーマ
- 糸島牛・雲丹
- 藤原サーモン
- 菊芋・穴熊
- アラのポワレ・自家製甘夏胡椒のブルブラン
- 牛タンのワティ・フォアグラのテリーヌ
- ひとくちのデザート
- オペラ・栗
- コーヒー・お茶菓子
- ペアリングドリンク10種

価格：15,000円（税込・サービス料込）

提供期間：2024年10月26日（土）～10月28日（月）

スタート時間：ランチ12時～ デイナー18時～

※席の都合上、ランチ・ディナー共に先着8名様限定となります

※市場の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

【所在地】〒819-1155 福岡県糸島市川付882 【電話】092-322-2222

<公式WEBサイト><https://www.itoaguri.jp/>



藤原サーモンの養殖場にて 左) ルエラブル・シェフ木原 中央) ラナコーポレーション(株)藤原氏 右) ルエラブル三苦

世界初の養殖キングサーモン

「藤原サーモン」とはラナコーポレーション株式会社（福岡県新宮町）が手掛ける平山式陸上養殖を用いたサステナブルな養殖で育つサーモンです。海の中での養殖とは違い、平山式陸上養殖は陸上にプールを設けて地下水でサーモンを養殖しています。サーモンの食べかすや排泄物は微生物により分解。分解したものを栄養とした水耕栽培（完全無農薬の有機栽培）にて水を浄化。地中に返りまた地下水となる循環型の養殖なのです。

キングサーモンでの陸上養殖は世界初の成功例であり、ここで育つ「藤原サーモン」は一切臭みがないのが特徴。美食家達に愛される九州の名店で使用されはじめています。

【所在地】〒811-0115 福岡県糟屋郡新宮町新宮 2-4

<開業1周年スペシャルコースのご予約はお電話・予約サイトから>

電話：092-322-2222

ヒトサラ：<https://hitosara.com/0020007065/>

一休.com：<https://restaurant.ikyuu.com/124013>

※ご予約は各日・各時間先着8名様となりますのでお早めにご予約ください

三和ホールディングス株式会社のプレスリリース一覧

https://prtnews.jp/main/html/searchrhp/company_id/61968

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

アイリンクス株式会社 広報担当：白水(はくすい)

電話：092-322-2222 メールアドレス：itoaguri.info@gmail.com FAX：092-322-2323