



ステーキアッシュェ
(若狭牛100%ハンバーグステーキ 山ういのソースで)

2,300円(税別)

ラクラルテ

坂井市丸岡町山口64-31
☎0776-43-0027
🕒11:30~14:00LO、16:00close
📅毎週水曜日



福地鶏と久保丸ナスの
自家製手打ちパスタ
上志比村 黒ニンニクのソース

2,000円(税別)

Sogno-Poli /ソニーポリ

敦賀市金ヶ崎町4-1 敦賀赤レンガ倉庫 ☎0770-47-6707
🕒☎カフェ10:00~16:00、ランチ11:30~14:00LO、
ディナー18:00~21:00LO
📅毎週水曜日



若狭牛のローストと
ほうれん草のいちほまれリゾット

※ランチは3,500円(税別)~のコース、
ディナーは5,800円(税別)~のコースで提供

リストランテ・カルド

敦賀市木崎51-24-1
☎0770-20-1260
🕒☎11:30~14:00LO、17:30~20:30LO
📅毎週水曜日、第1火曜日



フランク FULL 里芋
(ふくいポーク+さといも+大だるま大豆使用)

900円(税別)

ビストロシャルム

大野市陽明町3-401
☎0779-65-3110
🕒☎11:30~14:00、18:00~22:00
📅毎週日曜日



三ツ星若狭牛の網焼き
上志比にんにくの熟成ソース
永平寺産自然栽培の野菜添え

※ランチはコース3,600円(税別)~の1品として、
ディナーはお任せコースの1品として提供

レストラン ラポスト

吉田郡永平寺町東古市9-35-2
☎0776-63-1165
🕒☎11:30~14:00、17:30~21:00
📅毎週月曜日、第2火曜日



若狭牛ロース肉と地野菜の
陶板焼き 福井梅のソース

2,900円(税別)

ホテルアーバンポート 花椿 /はなつばき

小浜市小浜白鳥72-1 ☎0770-53-2001
🕒☎11:30~14:30(LO14:00)、17:30~21:00(LO20:30)
📅年中無休 ※各姉妹店でもご利用いただけます(アップロ
ディール ハナソウジュ、四季彩館酔月(水曜定休))

福井のシェフたちによる
食の饗宴!

若狭牛のステーキ 地がらしのソース
県産新じゃがいも添え

3,600円(税別)

サミュゼ

坂井市三国町北本町4-5-31
☎0776-97-9237
🕒☎11:30~14:30、18:00~24:00
📅毎週火曜日(祝日の場合は営業)、不定休

吉川茄子の越のルビーの味噌田楽と
福井ポークのソーセージ

1,200円(税別)

福井割烹 望月 /ぼうげつ

福井市春山2-4-4 タカシマビル1階
☎0776-28-0028
🕒☎17:30~22:30
📅毎週日曜日、祝日(日・月連休の場合、日曜営業)

軽く焼いたふくいサーモンのミキユイ
まほうのトマトのコンフィ
県産のエンドウとヴェルベースのクレープ

※ディナーコース6,000円(税別)~の1品として提供

ル・ディアマンローズ

福井市加茂河原1-2-8
☎0776-33-6751
🕒☎11:30~14:30、17:30~22:00
📅毎週月曜日、不定休

トリオリーニ 福井ポークラグーと
県産きのこのクリームソース

1,600円(税込)

イタリア料理 クッチーナ

福井市中央1-19-20 吉田ビル2F ☎0776-24-8803
🕒☎11:30~14:00、17:30~21:30(20:30LO)
📅毎週火曜日(祝日の場合は営業)
※6/17~27イタリア研修旅行の為、休業

鯖江産吉川茄子と
福井産ニュービーの揚げ出し

※5,000円(税別)のコースの一品として提供

料亭 中松 /なかまつ

鯖江市旭町1-5-3
☎0778-51-0403
🕒☎11:30~14:30、17:30~22:00
📅不定休



厳選!旬の食材でおもてなし 🔍 検索

お問合せ先/福井県流通販売課
☎0776-20-0421

●写真はイメージです。実際の料理と異なる場合があります。
●天候の状況により入荷のない場合があります。
●価格は予定価格です。

厳選! 福井の旬の食材で おもてなし

福井のシェフたちによる食の饗宴!

ふくいサーモン、若狭牛、越のルビーや吉川ナスなど、
福井のおいしい食材を使用した料理を期間限定で提供します。

この時期にしか味わえない、
とっておきのメニューを堪能してみませんか?



2019 初夏

期間 / 令和元年

6月15日(土)~

7月31日(水)

主催 福井県



若狭牛フィレ肉の炭火焼きと
若狭牛バラ肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風
県産ズッキーニと白菜を添えて

※12,000円(税別)コースの中の肉料理として提供

ジャルダン

福井市文京4-28-16
☎0776-29-0026
Ⓧ11:30~14:30(13:30LO)、17:00~21:30(20:00LO)
Ⓞ毎週火曜日



福井サーモンのマリネと
福地鶏と福井ポークのパテ(香福茸入り)
などを使ったオードブル盛り合わせ

980円(税別)

シェ・サカイ

福井市田原1-7-10
☎0776-29-1126
Ⓧ11:30~14:00LO、17:00~21:00LO
Ⓞ毎週月曜日



福井サーモンのマリネ 越のルビーソース
福井県産ペビーリーフのサラダと共に

1,600円(税別)

グラン・シェフ クーゼー

福井市今市町40-1-1 ハーモニーホールふくい敷地内
☎0776-38-8833
Ⓧ11:30~20:30LO
Ⓞ毎週月曜日



福井ポーク骨付ロース炭焼
季節の県産野菜添え
(越のルビー、ナス、勝山水菜)

2,300円(税込)

トラットリア チャオ

福井市中央1-22-8
☎0776-23-0617
Ⓧ11:30~14:00、17:30~21:00
Ⓞ毎週月曜日、月1回連休



福井ポークのパテと福井の野菜
(新玉ねぎのピクルス、ペビーリーフ等)

800円(税別)

ビストロ後藤 / ビストロごとう

福井市中央1-19-20 吉田ビル1階
☎0776-23-8488
Ⓧ11:30~14:00LO、18:00~21:00LO
Ⓞ毎週月曜日(月曜が祝日の場合、火曜日)



メイドイン福井チーズブッラータ
越のルビー添え

1,700円(税別)

Brasserie Lou / ブラッスリー ルー

福井市中央3-14-12
☎0776-43-0799
Ⓧ17:00~23:00LO
Ⓞ毎週日曜日



福井ポークのグリル
県産ズッキーニを添えて

※2,322円(税込)ランチのコースで提供

ユアーズホテル ポヌール

福井市中央1-4-8
☎0776-25-3200
Ⓧ11:30~14:30、17:00~21:00(20:30LO)
Ⓞ年中無休



若狭牛イチボの熾火焼き、
ワトム農園のマスタードリーフ

※10,000円(税別)コースのメインディッシュとして提供

Les Queues / レクウ

福井市高柳1-7-12
☎0776-53-4858
Ⓧ11:30~14:00、18:00~22:00
Ⓞ毎週水曜日(祝日の場合翌日)



若狭牛を米五味噌に漬け込んだ
和風ロースト地野菜添え
新玉葱と福醤油のソース

2,000円(税込)

日本料理 橘 / たちばな

福井市中央1-4-8
☎0776-25-3200
Ⓧ11:30~14:30、17:00~21:00(20:30LO)
Ⓞ年中無休



福井サーモンの瞬間スモークと
獲れたて鮮魚、県産 露地栽培
青紫蘇のスープ仕立て

※5,500円(税別)コースの1品として

サラマンジェF / サラマンジェフ

福井市中央1-19-1 玉村第一ビル1F
☎0776-25-0151
Ⓧ11:30~13:00LO、18:00~20:00LO
Ⓞ毎週日曜日、不定休



若狭牛のステーキ
永平寺ピクニックコーンと桜えびの
ガレット 実山椒風味のソース

※5,800円(税別)〜のコースのメインとして提供

イルヴァビヤン

福井市高木中央3-1906 ビースビレッジ1F
☎0776-54-1600
Ⓧ11:30~14:00LO、18:00~20:00LO
Ⓞ毎週水曜日

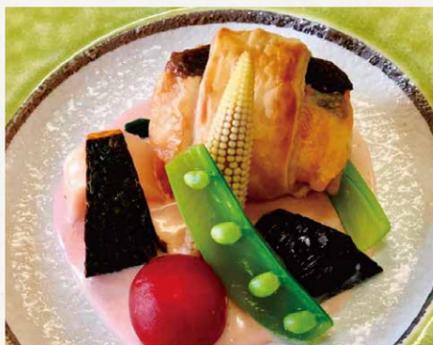


福井サーモン、アボガドソース
ワカモレのブルスケッタ
ほんのり酸っぱい生クリームとディルの香りで

1,700円(税別)

オステリア ダ シルバーノ

福井市中央1-19-11 2F
☎0776-97-8018
Ⓧ17:30~22:00
Ⓞ毎週水曜日、不定休



福井サーモンパイ包み焼き
トマトソース仕立て
(トマトソースは越のルビーを使用)

※季節の彩り会席の一品

割烹旅館 越前満月 / えちぜんまんげつ

福井市川尻町41-45-1
☎0776-85-1333
Ⓞ不定休



若狭牛塩麴焼 越のルビー

※26,000円〜宿泊プランでの提供
(個室吹気亭、ゆとり亭)

グランディア芳泉 個止吹気亭 / ことぶきてい

・料亭 遊膳 / ゆうぜん
あわら市舟津43-26 ☎0776-77-2555
チェックイン15:00、チェックアウト11:00 Ⓞ不定休



ふくいサーモンのソテー
県産きのこのバターソース

※ランチコース1,850円(税込)の1品として提供

キッチン・O / オー

福井市高木中央2-2505 ヒトナリ内
☎0776-37-3818
Ⓧ11:30~14:00
Ⓞ毎週日曜日



若狭牛やわらか煮と
吉川なすのふくよせ煮

1,980円(税別)

紋や / もんや

福井市中央3-4-6 1F
☎0776-23-0040
Ⓧ18:00~24:00
Ⓞ毎週日曜日(日・月連休の場合、月曜日)



吉川茄子とスズきのみぞれ餡かけ
(みぞれ餡は県産大根を使用)

※コース料理(菊コース)5,500円(税別)の年の1品として提供

おりょうり京町 萬谷 / まんたに

越前市京町3-1-3
☎0778-21-0080
Ⓧ17:00~22:00 ※お昼は要予約
Ⓞ不定休



ふくいポーク低温10時間ローストと
福井産マイクロリーフ
クラムチャウダーソース

※ランチコース3,500円(税別)のメインとして提供

LULL / ラル

坂井市三国町崎31-25
☎0776-97-8903
Ⓧ11:30~13:30LO、17:30~20:30LO ※ディナーは要予約
Ⓞ毎週水曜日、第2水曜日