

2024年3月16日、北陸新幹線福井・敦賀開業

福井県フェア

美食 福井

豊かな自然と生産者のこだわりが生んだ
〈食の國ふくい〉のプレミアムな
おいしさに出会えるとき。



越前がれい

肉厚で引きしまった身は旨味がぎゅっととじこめられ、焼き物にすればふっくらジューシー。



越前そば

そば鑑定士が選ぶ「おいしいそば 産地大賞 2020、2022」で堂々の1位に!

ふくいポーク

肉質が柔らかく、きめの細かさや風味の良さが特徴の銘柄豚。

若狭牛

最高級の牛肉として全国的に知られ、とろけるような脂の食感と甘味が特徴。

甘えび

透き通る真っ赤な体は新鮮さの証。プリッとした身と、とろける甘さが魅力。

なつめ

東洋のパワーフードと称されるなつめは福井県が生産量全国一位。

いちほまれ

絹のような白さと艶、粒感と粘りの最高の調和。優しい甘さが口いっぱい広がるお米です。

つるむらさき

ぬめりと香りが特徴。さっと茹でてお浸しなどに。

上庄さといも

のっぺい汁や煮ころがしに使われ煮崩れしにくく、旨味がしっかり。

美山ひらたけ

味や香り、栄養が理想的に備わったヘルシーな食材として人気上昇。

とみつ金時

甘さと水分が好バランス。惣菜はもちろん、デザートでも活躍。

九頭竜まいたけ

香りや実の厚さ、菌ごたえなど全てが最上級といわれる注目食材。

スタンプラリー開催

●10月1日(日)～11月30日(木)

期間中、対象店舗の対象メニューを規定数ご注文いただいた方に、もれなく1,000円分のお食事券をプレゼント!
さらにWチャンスで、豪華賞品が当たる抽選会を開催。

【賞品一例】福井県が誇る伝統工芸品や酒米「さかほまれ」を使用した地酒、ランチ券、ディナー券など

East Wind

ホテル イースト21東京

Hotel East21 Tokyo Seasonal News Paper vol.209

2023.10-11 autumn

日本料理 さざんか



(web予約)

日本料理 さざんかの「福井御膳」「会席越前」をお召し上がりの上、アンケートに回答いただいた方先着500名様に福井のお米いちほまれ300gをプレゼント



会席 越前 ¥12,100

※ランチでのご利用は2日前迄にご予約ください。

鯖へしこに甘えび、越前がれいの一夜干しまで、福井の海で獲れる魚介類をふんだんに。とみつ金時や上庄さといも、越前そばと、山の恵みもご賞味ください。

胡麻豆腐／前菜（鯖へしこ・とみつ金時・蛸烏賊沖漬け・揚げ銀杏・上庄さといも）
田舎煮・永平寺厚揚げ田楽／御鯛（甘えび・鮎・椎茸・おぼろ昆布）／御造り（甘えび・鮎・鯛）
若狭牛肉豆腐／穴子白焼き 越前がれい一夜干し／越前そば 九頭竜まいたけの天麩羅／ミニ甘えび丼／果物

日本料理 さざんかでは福井県フェア期間中、福井のお米「いちほまれ」を使用しております。

福井県が誇る美味を職人の技が冴える和食で堪能

福井御膳（ランチ）¥4,800

若狭牛は旨味が広がる肉豆腐に香り豊かな福井県産のきこは天麩羅でお楽しみいただけます。

前菜（胡麻豆腐・鯖へしこ・上庄さといも田舎煮・角巻辛子和え・永平寺厚揚げ田楽）／お造り（甘えび・鯛）／若狭牛肉豆腐／天麩羅（九頭竜まいたけ・美山ひらたけ・穴子）／越前そば／御飯／赤出し／香の物／果物

期間：10月1日(日)～11月30日(木)

日本海に育まれた
豊かな海の幸から
郷土の味まで
心に染みるおいしさ

美食福井



21F 日本料理 さざんか

03-5683-5716 (本場・白河共通)

- ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
 - ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)
- 会席L.O. 20:00



21F 鉄板焼 木場

03-5683-5716 (さざんか・白河共通)

- 平日ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
- 土日祝ランチ 11:30～16:00 (L.O. 14:30)
- ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)



2F 中国料理 桃園

03-5683-5712

- ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
 - ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)
- コースL.O. 20:00



2F プラスリー ハーモニー

03-5683-5714

- ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
- 平日ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)
- 土日祝ディナー 17:30～21:30 (L.O. 20:30)

福井県フェア スタンプラリー開催

●10月1日(日)・11月30日(木)

期間中、対象店舗の対象メニューを規定数ご注文いただいた方に、もれな1,000円分のお食事券をプレゼント！さらにWチャンスで、豪華賞品が当たる抽選会を開催。

【賞品一例】福井県が誇る「純工芸品や、酒米「さかほまれ」を使用した地産ランチ券、ディナー券など

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。 ※表示料金にはサービス料10%と消費税を含んでおります。

鉄板焼 木場



(web予約)

目の前の鉄板で仕上げる
福井の食材を満喫

ランチコース
清澄～福井のめぐみ～
¥5,500

ふっくらと蒸し焼きにした越前がれいはクラシックなフランス料理を鉄板焼きでアレンジした一皿に。

越前がれいのデュクレレ風／福井県産ベビーリーフのサラダ／焼野菜／ビーフステーキ（フィレ又はリブロース）／御飯／本日のデザート



若狭 ¥20,600

メインは福井を代表するブランド牛の若狭牛をご用意しております。厳選した福井の食材を夜更と共に堪能ください。

福井県産甘えびのミキユイ 帆立のエミユルションと共に／越前がれいのムニエル ムーレットソース／活鮎のソテー／福井県産ベビーリーフのサラダ／焼野菜／若狭ステーキ（フィレ又はサーロイン）／御食事／デザート

プラスリー ハーモニー



(web予約)

福井自慢の山海の幸を
フレンチのコースで

シェフズプレミアムランチ “FUKUI”

¥4,800

柔らかな肉質が生きるシチューは絶品！
鱈は焦がしバターのソースでどうぞ。

甘えびのタルタル カリフラワーのムースと共に／福井県産椎茸のポタージュ／福井県産鱈のロティつるむらさき添え／ふくいポークのシチュー／パン／デザート（とみつ金時のモンブランプリン）／コーヒー

〈土日祝日限定〉
ウィークエンド＆ホリデー
ディナーbuffet

大人 ¥5,500
プラチナ(65歳以上) ¥4,500
小人(4～12歳) ¥3,000

ご家族に人気のディナーbuffetに福井県産食材を使用した特別メニューが登場。



中国料理 桃園



(web予約)

前菜からデザートまで
一品一品に福井県産の食材を

福井ランチ ¥4,800

濃厚な大ぶりの甘えびは春雨サラダで、ふくいポークは酢豚でご堪能ください。

甘えびの春雨サラダ／ナツメ・白木くらげ入り蒸しスープ／ふくいポークの黒酢酢豚／大穴子と豆腐の重ね蒸し／鯖へしこ入りスープチャーハン／さつまいもの焼きプリン

福井ディナー

¥12,100

風味豊かな若狭牛や肉厚の大穴子は、広東料理の趣向を凝らした味付けで。贅沢食材が揃うディナーコースです。

福井県産 前菜盛り合わせ／特製点心／ナツメ・白木くらげとふかひれ姿入り蒸しスープ／海鮮2種とひらたけ炒め／大穴子と豆腐の重ね蒸し／若狭牛の黒豆ペースト炒め／鯖へしこ入りスープチャーハン／さつまいもの焼きプリン 挿入りタピオカココナッツミルク



East Wind

2023.10-11
News Paper

11月
12月

フェアリープレート ～Merry X'mas～

¥4,800

2時間制 (ドリンクL.O.30分前)

[期間] 11月1日(水)～12月25日(月)
サンタやツリーをモチーフにした
クリスマス限定のアフタヌーンティー。

レッドベリーフルーツタルト/生チョコラスベリー/
赤い果実のジュレ スパークリング/シュトレン
クッキーとチョコレートサブレ/レアチーズケーキ/
クリスマスショートケーキ/チョコレートロール
ツリー仕立て/フルーツアラモード/ハーブチキン
のチーズキッシュ/スモークサーモンのフリヴォ
リテ/ミートローフのパイ包みとカナダ産北寄貝
サラダ/スコーン/ワッフル/クロックムッシュ/
サンタクロースのカップスイーツ/お飲み物(コ
ーヒーや紅茶など20種類よりフリーフローでお
楽しみください)

◎写真は2名様用です。
◎数に限りがございますので
ご予約をおすすめいたします。

2F ロビーラウンジ
03-5683-5711
● 11:00～18:30 (L.O. 18:00)



〈web予約〉



21F 寿司 白河

白河コース (ディナー) 7,950円

小鉢3種/刺身盛り合わせ/天麩羅盛り合わせ/
握り寿司5貫/鉄火巻/御椀/氷菓子
03-5683-5716 (木場・さざんか共通)



21F カクテルラウンジ パノラマ

東京湾の夜景とともに、ゆったりとドリンクをお楽しみ
いただけます。

[営業時間] 19:00～23:00

※月・火曜日定休

※店内スペース及びメニューを縮小し営業しております。

03-5683-5717

10月

フェアリープレート ～Happy Halloween～

¥4,500 2時間制 (ドリンクL.O.30分前)

[期間] ～10月31日(火)まで

★ 開業記念特典 自家製焼き菓子のお土産付

アールグレイティーとりんごのジュレ/シャインマスカットのチーズタルト/
コーヒーとバナナのカスター/カシスのモンブラン/ハロウィンカヌレ/マロン
とブラックベリーのガトー/洋梨のマカロン/パンプキンプリン/スモーク
サーモンのフリヴォリテ/ハーブチキンのチーズキッシュ/スモークホタテと
カジキのハニーマスタードソース/クロックムッシュ/スコーン/ワッフル/
マロンのミニパフェ/お飲み物(コーヒーや紅茶など20種類よりフリー
フローでお楽しみください)



ケーキ & ハーフボトルシャンパン付 大切な人と過ごす記念日プラン

[宿泊期間] ～2024年8月31日(土)

[料金] 1室2名様ご利用/33,100円～ 朝食付

ホテルメイドのケーキとシャンパンがついた特別な
日のご滞在に最適な記念日プラン。
大切な方とおくつろぎのひとときをお過ごしください。

※3日前までの受付。

※シャンパンの種類は変更になる場合がございます。

[ご予約・お問い合わせ] 0120-21-0521



ヘルスクラブ体験会員募集中

会費: ¥126,500 期間: 3カ月間

利用料: ¥1,100/回

上記料金にてヘルスクラブインドアプール、サウナ&
バス、アスレチックジムをご利用いただけます。

※受付は4階ヘルスクラブにてお願いいたします。

※クラブご利用中の途中入退場はご遠慮いただいております。

[ご予約・お問い合わせ] 03-5683-5757

Season Cakes

実りの季節の食材を生かした
味わい深いケーキでティータイム

[期間] 10月1日(日)～11月30日(木)

ほくほくの紫芋や栗を使った濃厚な風味。
しっとりなめらかなモンブランをぜひ。

福井県産とみつ金時使用

おさつ山のモンブラン ¥600

おさつ山の紫モンブラン ¥600

1F ベーカリーショップ アン
03-5683-5710

● 11:00～18:30

※アンではサービス料をいただいております。

※表示料金には消費税8%を含んでおります。

※写真はイメージです。



オークラ ホテルズ & リゾーツ ホテル イースト21東京

03-5683-5683 (代表)

ホテルイースト21東京 検索 www.hotel-east21.co.jp/

〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3



JALクーポン&JAL旅行券が ご利用いただけます

ご宿泊・レストランのお支払いにJALクーポンやJAL旅行券がご利用
いただけます。詳しくは公式サイトをご覧ください。

※ テイクアウト商品にはお使いいただけません。

※ その他割引・特典との併用はいたしかねます。

※ 公式ホームページまたはお電話にてご予約いただいた場合に限り
させていただきます。

※ ご利用店舗にてお支払いいただいた場合に限りご利用いただけます。

