

NEWS RELEASE

平成 26 年 10 月 15 日

三重県松阪市京町 510 番地
株式会社 第三銀行

赤坂璃宮『秋のみえフェア』開催のご案内

株式会社第三銀行（本店：三重県松阪市、頭取：岩間 弘）と業務提携している広東名菜「赤坂璃宮」（本店：東京都港区）では、今回、当行取引先の取扱う食品・食材を利用した『秋のみえフェア』を下記のとおり開催しておりますのでお知らせします。

当行は、平成 26 年 5 月に赤坂璃宮と業務提携をしました。当行取引先の取扱う地元のこだわり食品・食材を赤坂璃宮に紹介し、期間限定の特別メニューとして提供する事を通じて、今後も地元業者の支援を行ってまいります。

記

『秋のみえフェア』概要

1. 日 程 : 平成 26 年 10 月 1 日（水）～平成 26 年 10 月 31 日（金）

2. 実施店舗 : 赤坂璃宮 赤坂本店
東京都港区赤坂 5-3-1 赤坂 Biz タワー
TEL 03-5570-9323

赤坂璃宮 銀座店
東京都中央区銀座 6-8-7 交詢ビル 5F
TEL 03-3569-2882

以上

〔お問合せ先〕

担当	ソリューション営業部営業課	濱野	0598-25-0536
	総合企画部広報課	澤田	0598-25-0363

キラリと光るあなたの銀行



NEWS RELEASE

別紙

○特別コースメニュー

三重特選ランチコース お一人様 6,000 円(税・サービス料別)

- ・ 三重県産熊野地鶏のバンバンジー入り 前菜盛り合わせ
- ・ 本日の三重海鮮二種と季節野菜の炒め物
- ・ 三重県産花びら茸入り五目フカヒレスープ
- ・ 菰野町特産マコモ茸のガダイフ巻き揚げ キャロットソース
- ・ 三重ブランド熊野地鶏のブラックビーンズ煮込み
- ・ 三重県産真牡蠣入り天然オイスターソース炒飯
- ・ 本日の三重県産の特製デザート

三重特選ディナーコース お一人様 15,000 円(税・サービス料別)

- ・ 三重県産熊野地鶏のバンバンジー入り 焼き物前菜盛り合わせ
- ・ フカヒレの姿煮 三重県産花びら茸と共に
- ・ 三重ブランド伊賀牛の湯引き 特製香味ソース
- ・ 本日の三重海鮮二種と季節野菜の炒め物
- ・ 三重県産真牡蠣のスパイス揚げマコモ茸のガダイフ巻き揚げ添え
- ・ 三重県産伊勢海老（お好みの調理法で）
- ・ 三重県産フレッシュ真蛸入り鮑の煮汁リゾット炒飯
- ・ 本日の三重県産の特製デザート

○主な食材および業者名

美熊野牛	岡田精肉店
熊野地鶏	熊野市ふるさと振興公社
伊賀牛	株式会社 森脇商店
かぶせ茶	株式会社 ささら
的矢牡蠣	有限会社 旅館 橘
はなびらだけ	鈴鹿はなびらたけ工房
洞窟きのこ	有限会社 明日香
まこも	真菰の菰野会事務局
旬の野菜	ユナイテッド三重株式会社
牡蠣肉エキス	有限会社 旅館 橘
日本酒 作(ざく)	清水清三郎商店株式会社

以上

キラリと光るあなたの銀行

