

NEWS RELEASE

平成 29 年 11 月 8 日

三重県松阪市京町 510 番地
株式会社 第三銀行

赤坂璃宮『名張・伊賀フェア』開催のご案内

株式会社第三銀行（頭取 岩間 弘）は、業務提携している広東名菜「赤坂璃宮」（本店：東京都港区）に当行取引先の取扱う食品・食材を紹介し、それに伴い赤坂璃宮はその食品・食材を利用した『名張・伊賀フェア』を下記のとおり開催しております。

当行は、平成 26 年 5 月に赤坂璃宮と業務提携を行い、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することにより、期間限定の特別メニューとして、提供することで、今後も地元業者の支援及び多彩な地域貢献を行ってまいります。

記

『名張・伊賀フェア』概要

- フェア日程 平成 29 年 11 月 1 日（水）～平成 29 年 11 月 30 日（木）
- 実施店舗 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
- 特別コースメニュー

名張・伊賀特選ランチコース（平日限定） お一人様 5,500 円（税別）

- ・三重県の地鶏を使用した盛り合わせ前菜
- ・本日の蒸し点心三種
- ・伊賀牛テールとふかひれ入り五目スープ
- ・季節野菜の上海蟹ソース餡かけ
- ・名張ぶどう酢の柔らか伊賀酢豚
- ・伊賀米を使用した赤坂璃宮五目餡かけチャーハン
- ・本日のデザート又はコーヒー・紅茶

名張・伊賀特選ディナーコース お一人様 15,000 円（税別）

- ・璃宮特製焼き物盛り合わせ
- ・本日の海鮮と季節野菜の海老味噌炒め
- ・ふかひれの姿煮
- ・自家製窯焼きペキンダック
- ・伊勢志摩鮑入り香港風五目グラタン
- ・伊賀牛肩バラとアキレス腱の紅米入り中国味噌煮込み
- ・伊賀米を使用した蟹肉とレタスのチャーハン
- ・本日のデザートとお菓子

○主な食材および業者名

日本酒 瀧自慢	瀧自慢酒造株式会社
伊賀牛・伊賀豚	有限会社精肉のオクダ
伊賀米	村井米穀店
名張ぶどう	青蓮寺湖ぶどう組合
伊勢志摩黒あわび	中勢製氷冷蔵株式会社

以上

〔お問い合わせ先〕

担当	ソリューション営業部 営業課	岡田	0598-25-0536
	総合企画部 広報課	須賀	0598-25-0363

キラリと光るあなたの銀行

