

도쿄 아지와이페스타 2016(마루노우치 에리어) 출점자 일람

○마루노우치 셰프즈 클럽(키친카)

점포/셰프명 x 콜라보레이션 국가명

 <p>미쿠니 마루노우치 미쿠니 기요미</p>   <p>프랑스</p>	 <p>이그렉 마루노우치 야마구치 히로시</p>   <p>벨기에</p>
 <p>일 기오토네 사사지마 야스히로</p>   <p>이탈리아</p>	 <p>안티카 오스테리아 텔 폰테 스테파노 달 모로</p>   <p>영국</p>
 <p>PASTA HOUSE AWkitchen TOKYO 와타나베 아키라</p>   <p>멕시코</p>	 <p>긴자 스시코 본점 스기야마 마모루</p>   <p>일본</p>
 <p>에비스 사사오카 사사오카 다카쓰구</p>   <p>베트남</p>	 <p>시센토파한소 도쿄점 사쿠라이 마사시</p>   <p>싱가포르</p>
 <p>망고트리 도쿄 다테야마 오사무</p>   <p>브라질</p>	 <p>CHINESE 칭짜이 나카지마 다케시</p>   <p>미국</p>

※메뉴 일례

페이자웅(흑두)과 TOKYO X 조림요리와 스팀 라이스

브라질 가정요리의 대표적인, 흑두와 돼지고기를 조린 "페이조아다". 농후한 맛이 특징인 돼지고기 'TOKYO X' 삼겹살의 감칠맛이 흑두로 들어가 고수(파치)를 곁들인 라이스와 잘 어울립니다.



대구 카오파오 슬라이더

혹한 알래스카산 대구를 바삭바삭하게 튀겨서 신선한 도쿄 야채와 함께 넣고, 딤섬의 단골 메뉴인 보들보들한 찐빵 카오파오로 감싼 미국/중국 융합의 미니 버거. 스위트 칠리 소스를 곁들인 차이나이즈 슬라이더입니다.



식재료 조달 상황 등에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다

○그 외에 돼지고기나 알코올을 사용하지 않은 요리도 판매합니다