

備前焼MEETSグルメ スタンプラリー

ひがしやま備前焼市で、備前焼を購入する際にご使用できます。
備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用可能です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

ひがしやま
備前焼市

備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき
200円割引券
有効期間:2018.5.12~13
スタンプが押されていないクーポンは無効です。

備前焼

MEETS
Gourmet

—ミーツグルメ—

備前焼で楽しむ
ウチの一押しメニュー



2018 4.13 FRI - 5.6 SUN

岡山が世界に誇る備前焼の器で料理を楽しむ「備前焼MEETS (ミーツ)グルメ」第4弾。「備前焼で楽しむウチの一押しメニュー」をテーマに、岡山市で開催します。1点として形も焼き味も同じものがない備前焼の器は、和洋中のさまざまな料理を引き立ててくれます。器の個性を楽しみながら、美味しい料理に舌鼓を打ち、豊かなひとときをお楽しみください。



備前焼を楽しむ ウチの一押しメニュー

備前焼作家と嘉元が岡山市内の飲食店18店舗と
コラボレーション。各店、自信を持って提供する
一押しメニューを備前焼で楽しめます。

今まで気がつかなかった備前焼の不思議な魅
力、器とのコラボレーションで新たな味わいを生
み出す料理の不思議を体感してください。各店の
工夫を凝らしたメニューをご用意し皆様をお待ち
しています。

Present

備前焼MEETSグルメ対象店で、ご飲食頂いた方に、

「ひがしやま備前焼市」の ガラポン参加券プレゼント!

※5月13日(日)ランチまで配布

※ガラポン参加券の配布は無くなり次第終了。

食べるほどお得になる!

「備前焼MEETSグルメ」 スタンプラリー同時開催

5月12日、13日に東山公園で開催される
「ひがしやま備前焼市」の割引券を集めよう!
最大でなんと、2,000円引き!

備前焼MEETSグルメ期間中に本誌掲載店舗で、スタンプラ
リーを開催します。各店でご飲食の際に、本誌裏面のスタン
プ台紙をご提示いただくと、1回のご飲食につき1つスタン
プがもらえます。スタンプが押された割引券1枚につき、ひが
しやま備前焼市会場で2,000円(税込)以上の備前焼をご購
入の際に200円の割引券としてご使用いただけます。

※本誌掲載のメニュー以外をご飲食の場合もスタンプ押印の対象となります。
※スタンプの押されていないクーポンは無効です。ご注意ください。

スタンプ台紙は冊子の裏面をご覧ください ▶▶

「たまルンカード会員様ならもっとお得!」

備前焼MEETSグルメの開催期間中に、掲載各店でご飲食時に
たまルンカードを提示し、ポイント付与された方には、ポイント
付与1件につき100ポイントプレゼント!期間中は何度でも対象
となります!いろんな店舗を回ってどんどんお得を集めよう!

例 対象店舗で5回ご飲食いただいた場合、
200円(税抜)につき、1ポイント付与(通常付与)に加え

+500ポイント (100ポイント×5回:プレゼント対象数)

※ポイントプレゼントは5月下旬を予定

備前焼グルメを食べて
ポイントためよう!



たま駅長が目印!
岡山地域のポイントカード

岡山タカシマヤ・両備グループをはじめ、岡山地域の各加盟店と
協賛店でご利用いただけます。くわしくは下記まで。

www.tamarun.jp/ **たまルン 検索**

お問合せ

たまルンプロモーションセンター

TEL: 086-201-7439 営業時間 9:00~17:00(土日祝休)

備前焼とは

伝統を守り続け、1千年の間、窯の煙が絶えたことのない備前焼。良質の陶土で1点ずつ成形、絵付けもせず釉薬も使わずそのまま焼き締める。焼き味の景色は作品の詰め方や燃料である松割木の焚き方などの工夫と、1200度以上の炎の力によって完成されたものです。1点として形も焼き味も同じものはありません。土と炎の融合によって生み出される自然で素朴な味わいは、日本美の原点であり、時代の風潮や流行を超越して多くの人々に愛されています。

備前焼の制作工程


- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 1 |  | 4 |  |
| 原土 | | 窯詰め | |
| 2 |  | 5 |  |
| 土もみ | | 窯焼き | |
| 3 |  | 6 |  |
| 成形 | | 窯出し | |

備前焼の多彩な線装(ようへん)

- | | | | |
|------------------|---|-----------------|---|
| Goma
密装 |  | Hidasuki
弊装 |  |
| Botanochi
牡丹装 |  | Fuseyaki
伏中装 |  |
| Sangiri
糞装 |  | Aobizen
青磁装 |  |

岡山市 広域 MAP



-  ランチ参加店舗
-  ディナー参加店舗

岡山駅周辺 MAP



旭川

JR 岡山駅

53

400

ビックカメラ

西川緑道公園

柳川

橋太郎大通り

城下

1 瀬戸内バル+plus

2

4 旬評の星 西の丸

2 ろばた日和
酒蔵本店

活彩舎や Wasuke
-わすけ-

岡山
シニアセンター
ホール

岡山
タカシマヤ

9 ナチュラルモン

7 フロマジュリー・ピノ

2 くしあけ飯房ごんご

3 ファロ ビッコリーノ

5 おもてなし処心

岡徳バス

ホテルマイラ

県庁通り

郵便局前

県庁通り

イオンモール
岡山

6 中華快席 福亭

6 清輝橋線

天清屋
岡山店

ルネス
ホール

岡山
タカシマヤ

西川緑道公園

3

3 Grill & Bar
Hi-Five

聖皇寺

東山線

8 地輪居酒屋 川西

あくら通り

8

5 café
B-style

8 海賊 温泉家 あくら通り

川崎西岡大寺
総合活動センター

うらさんげ
暖気ビル

ジョイボリス

下田町公園

4 露場ひとすじ

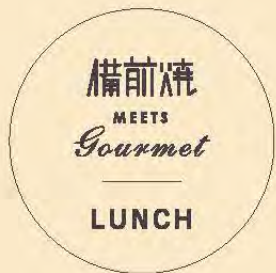
新西大寺町筋

西大寺町

2

大雲寺前

ランチ参加店舗
ディナー参加店舗



Bistoria Hi-Five
 くしあげ飯房 こんご
 ファロ ピッコリーノ
 旬鮮の星 西の丸
 café B-style
 中華快席 福幸
 フロマージュリー・ピノ
 海賊 温羅家 あくら通り
 ナチュレルモン
焼肉 こいのぼり 岡山今七丁目店



くしあげ飯房 こんご
 ×
 内田 和彦



県が認定する「おかやま有機無農薬農産物」や「ピーチポーク」など、地元食材を厳選して取り入れたこだわり尽くしの贅沢ランチは、油や自家製パン粉、揚げ方にも徹底したこだわりが、それぞれの食感や食味を存分に楽しみつ、サクサク&あっさりいただける。



くしあげ飯房 こんご
 Kushiagehanbou Gongo

△ 岡山市北区中山下1-9-12
 クライン ガルデン中山下2F
 ☎ 086-221-0055
 🕒 ランチ/11:30~14:00(L.O.13:30)
 デイナー/17:30~23:00(L.O.22:00)
 休 日曜日・第3月曜日
 回 無

<1日10食限定>
 ※通常価格1,600円

20周年記念贅沢ランチ
 ￥1,280(税込)

作家
 内田 和彦
 Kazuhiko Uchida

ランチタイムのみのメニューです。
 ご予約・お持ち帰りは出来ません。
 なくなり次第終了。

曲げわっぱ風の蓋つきの器は、本体と蓋それぞれで使ったりストックにしたりと用途多彩。料理を盛ることで増す、備前焼の存在感を楽しんでください。



Bistoria Hi-Five
 ×
 take factory
 竹崎 洋子



サクサク衣に包まれているのは、契約農家から仕入れたポリウム満点のビーフ180g。口に運ぶと濃厚なうまみが口いっぱい広がって、余計な味付けは不要なほど。店主自慢の3種の自家製ソース(デミグラス・オニオン・マスタード)もまた格別。食べ比べて楽しんで。



Hi-Five名物ビーフカツレツランチ
 ￥1,680(税込)

作家
 竹崎 洋子

ランチタイムのみのメニューです。
 なくなり次第終了。

Yoko Takezaki

明るめの土色に火傷がのびのびと隔る大皿は、単品を大胆に盛り付けても複数品をバランスよく盛り付けても美しく、彩り華やかなひと皿に仕上がります。



Bistoria Hi-Five
 Bistoria Hi-Five

△ 岡山市北区中仙道56-107-2F
 ☎ 086-245-3955
 🕒 ランチ/11:30~16:00(L.O.14:00)
 デイナー/18:00~23:00(L.O.22:00)
 休 月曜日
 回 有(2台)



ファロ ピッコリーノ
 ×
 武用 務



ほどよいコシともちもちとした弾力、ソースの絡みの良さが自慢の自家製生パスタランチ。パスタの具材は野菜や魚介などその日の仕入れによって変わり、薪窯で焼く自家製フォカッチャや岡山県産の有機無農薬野菜などが入ったサラダ、ドリンクが付いて、ポリウムも満点だ。



※パスタの中身は日替わり
 自家製生パスタランチ ￥1,000(税込)

作家
 武用 務

ランチタイムのみのメニューです。
 なくなり次第終了。

Tsutomu Buyo



ファロ ピッコリーノ
 FARO PICCOLINO

△ 岡山市北区中山下1-9-12
 クライン ガルデン中山下102
 ☎ 086-206-1441
 🕒 ランチ/11:30~14:30(L.O.14:00)
 デイナー/18:00~22:00(L.O.21:30)
 休 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)
 回 無

きめ細かい土を使うことで、手触りよく洗いやすい器に仕上げました。SNSにはぜひ「#備前焼市#ピッコリーノ#武用務#五郎辺衛食」をお願い致しますね!



旬鮮の里 西の丸
×
柴岡 力



店主の目利きで仕入れた鮮魚の造りに天ぷら、小鉢、茶碗蒸などが付くコスバ海鮮のランチ。季節感豊かな美しい盛り付けもさることながら、こちらの自慢はやはり味。ぷりっと弾力のある刺身からさっくり衣の天ぷらまで、一品ひと品に作り手のこだわりがにじむ。



西の丸コース
¥1,100(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

作業者
柴岡 力
Chikara Shibaka

シンプルながら刺身が引き立つサイズや形、焼きなどの仕上がりにはとてんも気を使いました。備前焼とその他の器との調演をお楽しみください。



旬鮮の里 西の丸
Syunsennosato Nishinamaru

📍 岡山市北区本町4-20
ベネフィットホテル1F
☎ 086-233-0560
🕒 ランチ/11:30~14:00(L.O.13:30)
ディナー/17:30~24:00(L.O.23:30)
📅 不定休
🚫 無



中華快席 福幸
×
大饗 利秀



中華でありながらどこか和食のようなあっさりとした食べ口と、季節感あふれるメニューが評判のお店。日替わりのメインに前菜、点心などが付いた品数豊富な贅沢ランチコース。
+216円でご飯を炒飯または光麺に、
+432円でスープをフカヒレスープに変更できる。



福幸ランチ
¥1,296(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

作業者
大饗 利秀
Toshihide Oae

伝統的な形状・焼きの七寸皿をエッジを効かせた細取りでキリッとした表情に、備前焼らしい窯みのある土味に、食材の鮮やかな色合いが調立ちます。



中華快席 福幸
Chukakaiaeki Fukkou

📍 岡山市北区田町1-2-6-2
☎ 086-208-6353
🕒 ランチ/11:30~14:00
ディナー/17:30~22:00
📅 月曜日
🚫 無



café B-style
×
備州窯



蜂蜜と玉ねぎの甘さを生かした具沢山のハヤシライスソースを、たっぷり注いだ絶品オムライス。魅惑のふわとろ玉子は鮮度抜群の赤富士産「アルムの卵」で、ご飯は十六穀雑穀米をブレンドした八分付き米。ヘルシー&ボリュームで、栄養バランスも言うことなし!



特製ハヤシライスソースのオムライス
¥950(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

所元
備州窯
Bisyugame

伝統工芸である備前焼の器と洋食が見事にマッチしたひと皿。一枚一枚叩いて作っているのだから形や色合いが微妙に異なるのも、手作りならではの魅力です。



café B-style
café B-style

📍 岡山市北区柳町1-4-1F
☎ 086-221-0196
🕒 平日/11:00~22:00(L.O.21:30)
土日祝/7:30~21:00(L.O.20:30)
水曜日(祭日の場合は、翌木曜ランチのみ)
📅 無
*定休日(水)に異動している場合がございます。メニューの提供はできません。



フロマジュリー・ピノ
×
ギャラリーしょうざん



牛乳産マッシュルームをたっぷり入れて15時間じっくり煮込んだルウに、専門店こだわりのチーズ2種類をトッピング。スパイスの量がな香りが食指を誘うが、あめ色になるまで炒めたタマネギの甘みとチーズのコクが相まって、辛さよりもうまみが際立つひと皿だ。



マッシュルームチーズカレーランチセット
¥972(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

所元
ギャラリーしょうざん
Gallery Syouzan

八寸皿をやや深めにした鉢を、和洋問わず使えるよう明るめの風合いに仕上げました。カレーはもちろんだら冷麺やアツ炊き、ばら寿司などにもおすすめです。



フロマジュリー・ピノ
Fromagerie Pinot

📍 岡山市北区中山下1-7-32
☎ 086-224-1466
🕒 日火~木/11:30~22:00(L.O.21:30)
金土/11:30~23:00(L.O.22:30)
📅 月曜日
🚫 無



海賊温羅家あくら通り
×
鳴瀬菜



5種類の魚介類ともみじ(鰯足)のうまみをギュッと凝縮したWスープに、もっちもちのオリジナル太麺をぐぐらせ食す特製つけ麺。肉厚な焼豚と一緒に勢いよくすすり上げれば、迫りがつおの量かな香りにそそられて、約200gの麺もあっという間に平らげてしまう。



海賊温羅家あくら通り
Kaizoku Uranchi Akuradori

📍 岡山市北区御町1-3-2
☎ 086-801-0010
🕒 ランチ/11:30~14:30(L.O.14:00)
ディナー/17:00~24:00(L.O.23:20)
📅 日曜日(祝日の場合、月曜日休み)
🚫 無



海賊つけ麺 ¥650(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

原元
鳴瀬菜
Narutakigama

奇をてらわず、使い勝手のよい素直な器を目指しました。シンブルがゆえに互いを引き立て合う、備前焼と料理のコラボレーションを味わってください。



焼肉こいのぼり
岡山今七丁目店
×
備州菜



薬味を混ぜ込んだご飯の上に、肉の“花”を咲かせた目にも華やかなぜいたく丼ぶり。厳選した九州産黒毛和牛肉はほどよく炙ってうまみと香りを際立たせ、食感・食味が引き立つ絶妙な厚みにスライス。腹味の立ったポン酢を合わせた自家製だし醤油ダレをかけて。



焼肉こいのぼり 岡山今七丁目店
Yakiniku Koinobori

📍 岡山市北区今七丁目22-25
☎ 086-250-5729
🕒 ランチ/11:00~18:00(L.O.14:30)
ディナー/17:00~23:00(L.O.23:30)
📅 月曜日
🚫 有(14台)



黒毛和牛赤肉のあぶり丼 (スープ・サラダ付)

¥1,500(税込)

ランチタイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

原元
備州菜
Bisuyugama

殊朴さの中にも高級感が漂う備前焼は、上質な肉料理との相性抜群。着手なので肉の存在感がしっかり醸立ち、大きさの割に強いやすいのもポイントです。



ナチュラルモン
×
小橋 俊允



有機食材にこだわった、身体に優しいVパティシエ特製スイーツプレート。添加物は一切使用せず、ジャムや栗の甘露煮はフレッシュな状態から一つひとつ手づくり。自然の土色を生かした備前焼の皿とともに、食材本来の素朴で優しい色、香り、食味を味わって。



ナチュラルモン
Naturelement

📍 岡山市北区本町8-15
☎ 086-226-8201
🕒 火~金/11:30~14:30(L.O.14:00)
土/17:30~23:30(L.O.23:00)
日/11:30~21:30(L.O.21:00)
📅 月曜日
🚫 契約駐車場有



スイーツセット
¥780(税込)

スイーツセットの提供は火~金曜の13:00以降と土日の祝日、なくなり次第終了。

作家
小橋 俊允
Toshimitsu Kobashi

実用性とデザインのバランスがとれた器づくりを心がけています。備前焼はデザートとの相性もよいので、普段使いの器としてぜひ自由に楽しんでください。



瀬戸内バル +plus

ろばた日和 酒園屋本店

Gill&Bar Hi-five

酒場ひとすじ

おもてなし処 心

活彩肴や Wasuke-わすけ-

串揚げ鉄板焼 じゃんぼ

地鶏居酒屋 川西



瀬戸内バル+plus
×
大石橋 宏樹



ずっしりと食べ応えのある厚切りの絶品ローストビーフ。
舌の上に広がる脂は甘くて軽く、あと口には上質な
うまみの余韻だけが残る。
薬味調味料がワサビと岩塩のみなのは、
並々ならぬ自信の証。
千屋牛A-5熟成肉ならではの豊かな
味わいを存分に堪能して。



岡山新見千屋牛A-5熟成肉ローストビーフ
ミディアム(70g) ¥972(税込)
レギュラー(110g) ¥1,620(税込)

作家
大石橋 宏樹
Hiroki Oshibashi
日~木曜日限定メニュー(GWを除く)
なくなり次第終了。

同系色の肉の色味が沈んで見えないうよう、酸化焼成気味でやや明るめに仕上げました。白く浮き上がる店名のロゴには、象徴という技法を用いています。



瀬戸内バル+plus
Setouchi Bar plus

📍 岡山市北区本町3-2-2F
☎ 086-232-1100
🕒 月~木日/17:00~24:00(L.O.23:30)
金土日祝/18:00~AM1:00(L.O.24:30)
🗓 不定休
🚫 無



Grill&Bar Hi-Five
×
take factory
竹崎 典泰



サツマイモのみで飼育した臭みの少ない良質な豚ヒレ肉のカツを、
自家製みそポン酢でさっぱりと。薄くまとわせた衣は
油を吸いすぎずサクッと軽い口当たり。
しっとり柔らかな肉質とあふれ出す肉汁、
みそのコクが纏りなす珠玉の
マリアージュを心ゆくまで。



さつまいも豚のへレカツ
¥1,620(税込)
なくなり次第終了。

作家
竹崎 典泰
Noriyasu Takezaki



Grill&Bar Hi-Five
Grill&Bar Hi-Five

📍 岡山市北区田町1-5-13
☎ 086-222-3956
🕒 18:00~24:00(L.O.23:00)
🗓 日曜日
🚫 無

シンプルで使いやすい、それでいてどこか遊び心がにじむ器づくりを心がけています。家庭料理とほびと味違う肉料理を備前焼とともに楽しみください。



ろばた日和 酒田屋本店
×
柴岡 久



その日一番の海の幸5品を彩り美しく盛り合わせた造り。
2種類のブレンドしょうゆにコンブやカツオのダシが
染み出た自家製しょうゆは魚介のうまみを
豊かに広げ、海産から抽出した薬塩は
丸みのある口当たりで、魚介それぞれの
持ち味を引き立ててくれる。



旬の御造り盛り合せ
¥1,280(税込)
なくなり次第終了。

作家
柴岡 久
Hisashi Shibaoka

料理に合わせて表情の異なる表・裏が使える、2WAYスタイルの丸皿。備前焼ならではの土味と、料理を盛ってさらに深みを増す風合いをお楽しみください。



ろばた日和 酒田屋本店
Robotabiyori Sakaiyahonten

📍 岡山市北区平和町1-14-1F
☎ 086-226-0797
🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)
🗓 日曜日・祝日
🚫 無



酒場ひとすじ
×
備前焼 陶吉



朝びきした新鮮な雞手羽肉を高温の専用油で手早く揚げて、
自慢の甘辛タレをたっぷり絡めた名物手羽唐。
歯ざわり抜群のカリカリの皮目に思い切りよく
かぶりつけば、中はしっとりぷりぷり!
冷めても食感・味が変わらないので、
慌てずじっくりご堪能あれ。



手羽の甘辛(10本)
¥1,000(税込)
なくなり次第終了。

高元
備前焼 陶吉
Toukichi

美しい土味をたたえる備前焼の器には、美味しい料理をより美味しくする力があります。味う前にぜひ写真を撮って、その味わいをSNSで共有してください!



酒場ひとすじ
Sakaba Hitosuji

📍 岡山市北区京橋町6-21
☎ 086-227-3000
🕒 火~木/18:00~AM1:00
金土・祝前日/18:00~AM2:00
日/18:00~24:00
🗓 月曜日(月曜が祝日の場合、火曜日)
🚫 無



おもてなし処 心
×
伊勢崎 創



その日仕入れた新鮮なハマチを、しっとりホロホロの煮つけに仕上げたひと皿。やや甘めの煮汁が丁寧に炙った皮目にもしっかり染みて、身も皮も余すところなく美味しくいただける。旬の菜の花、カイワレを添えた、季節感あふれる盛り付けも楽しんで。



ハマチの煮つけ
¥980(税込)

作家
伊勢崎 創
Sou Isezaki

ディナータイムのみのメニューです。
なくなり次第終了。

明るめの土肌に火傷が浮かぶ平鉢。高台(盛)をつけることで美しく広がったラインに身と煮汁がバランスよく取まり、料理がより美味しく見えます。



おもてなし処 心
Omotenshidokoro Shin

📍 岡山市北区丸の内1-14-10
☎ 086-227-9777

🕒 ランチ/11:30~13:00
🕒 ディナー/17:00~24:00(L.O.23:00)
🕒 金土/17:00~AM4:00

📅 日・祝日
🚫 無



申揚げ鉄板焼 じゃんぼ
×
ギャラリーしょうぞん



ジューシーで柔らかな肉質のカナダ産最高級サガリ肉ステーキを、ブランドーフランベで香りよく。うまみは濃厚だが、脂が少なくしつこくないので、日本酒との相性もばっちり。好みで、添えられたおろしポン酢と岩塩をほんの少ずつけて、あっさりどうぞ。



カナダ産最高級サガリステーキ・おすすめ日本酒
¥1200(税込)

高元
ギャラリーしょうぞん
Gallery Syouzan

なくなり次第終了。

ステーキや焼き魚の盛り付けにぴったりの長方皿は、隣に並べた酒器とのバランスも抜群。運効果のある備前焼なら、よりおいしく召し上がれます。



申揚げ鉄板焼 じゃんぼ
Kushiage Teppanyaki Jambu

📍 岡山市北区幸通町2-6-14
☎ 086-268-1710

🕒 17:00~23:00
(L.O.22:30)

📅 日曜日
🚫 無



活彩肴や Wasuke
-わすけ-
×
備前焼 陶吉



津山・美作地方の伝統食材・そすり肉にしょうゆベースの和ダシとふわとろ玉子をまとわせた、酒のお供にぴったりのひと品。そすり肉とは、牛骨から削り(そすり)落とした細切れ牛肉のこと。ほかの部位では味わえない、独特の食感とうまみに酔いしれて。



そすり肉と黄ニラの卵とじ
¥900(税込)

高元
備前焼 陶吉
Toukichii

なくなり次第終了。

土味を生かした素朴な風合いに遊び心を加えた器は、料理の器にはもちろん、花器にしても使い勝手抜群。丈夫なので、ぜひ気軽に日常使いしてください。



活彩肴や Wasuke-わすけ-
Kassaisekaya Wasuke

📍 岡山市北区唐屋町10-3ダイヤビル1F
☎ 086-221-4118

🕒 17:00~24:00
(L.O.料理23:30・ドリンク23:00)

📅 日曜日
🚫 無



地鶏居酒屋 川西
×
藤森 信太郎



鶏肉の鮮度と手刺しによる丁寧な仕込み、備前炭の炭火焼きにこだわった自慢の5串盛り合わせ。ぷりぷりとした食感と風味のよさが特長の純国産ブランド鶏「薩摩赤鶏」は、「もも」、「ねぎま」の2品に使用。鶏肉のうまみを引き立てる特製ブランド塩どうぞぞ。



焼き鳥5種盛り合わせ
¥1,000(税込)

作家
藤森 信太郎
Shintarou Fujimori

焼き鳥の種類は日替わり



地鶏居酒屋 川西
Jidorizakaya Kawanishi

📍 岡山市北区山下1-7-11
☎ 086-221-8080

🕒 17:00~24:00
(L.O.料理23:00・ドリンク23:30)

📅 水曜日
🚫 無

素朴な風合いの備前焼と素材の持ち味を存分に生かした焼き鳥は、相性抜群の組み合わせ。焼き鳥の色が映えるよう、酸化焼成で明るめに仕上げています。

BIZENYAKI - marche 2018

ひがしやま 備前焼市

— 5.12.SAT ▶ 13.SUN —

●イベント限定特価!

食器、酒器、花器など多数の備前焼を会場限定の特別価格で販売。
さらに備前焼MEETSグルメで使用した器の一部を半額以下の特別価格にて販売予定です。

●備前エリアの絶品グルメが大集合!

●備前焼が当たるガラポン抽選会

●自分だけの備前焼が作れる ろくろ体験

他にも楽しいイベントがいっぱい!
ぜひお越しください。

会場 東山公園

●路面電車で東山電停から徒歩1分

●岡備バス西大寺線 東山バス停下車徒歩1分

※駐車場はありません。公共の交通機関までのご案内をお願いします。

イベント詳細 www.okayama-kido.co.jp
(岡山電気軌道株式会社)



イベント詳細は岡山電気軌道株式会社のホームページで順次ご案内致します。

ひがしやま
備前焼市



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。



- ひがしやま備前焼市で備前焼を購入する際に、備前焼2,000円(税込)のお買い上げにつき1枚(200円割引)利用できます。
- 飲食店、その他のイベントブースではご利用できません。

