

味街道 五十三次

アメリカンポークの湯引き 朝天唐辛子ソース

肩ロース肉を湯引きで柔らかく仕上げ、朝天唐辛子の辛いソースでスパイシーな味わいとなっております。



味街道 五十三次 (メインタワー 38F)

DINING & BAR
TABLE 9 TOKYO

アメリカンポークのグリル ホースラディッシュ風味

柔らかく仕上げた肩ロース肉のグリルはホースラディッシュの細やかなアクセントが効いた逸品です。



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー 39F)



COFFEE LOUNGE
MAUNA KEA

アメリカンポークの チョップドサラダ

小さく刻まれたアボカドやフルーツと共に様々な食感を楽しめる、彩り豊かなサラダです。

コーヒーラウンジ マウナケア (メインタワー 2F)

味街道 五十三次

アメリカンポークの 肉豆腐小鍋膳

ジューシーな肩ロース肉をすき焼き風のお出汁で煮て、味が染み込んだ熱々の豆腐と共にお召しあがりください。



味街道 五十三次 (メインタワー 38F)



HAPUNA
LUXE DINING

バックリブのロースト カッティングサービス など

ジューシーな骨付き肉や人気のハプナバーガーなど、アメリカンポークを使用した各お料理をbuffetでお楽しみください。

LUXE DINING HAPUNA (メインタワー 1F)

Food Court
Shinagawa Kitchen SHER

アメリカンポークの ロースカツカレー

クセのない風味とうまみを感じるやわらかなロース肉の豚カツは、スパイシーな味わいのカレーと相性がぴったりです。



フードコート 品川キッチン (アネックスタワー 2F)
カフェ シエール (高輪テニスセンター)

BISTRO JAPONAIS
ICHOZAKA

アメリカンポークのロースト と煮込みの2種の味わい カッティングサービス

香草をまぶして香り豊かに焼き上げたローストと、柔らかく煮込んで仕上げた2種類の味わいをお楽しみください。



和ビストロ いちよう坂 (アネックスタワー 1F)

Prince Hotel
Shinagawa

U.S. MEAT
SPORT FEDERATION

U.S. PORK

ごちボ
TOKYO

アメリカンポークを 食べつくせ!!

アメリカ生まれの食の祭典

Porktober Fest

ポークトーバー
フェス

2022.10.1 SAT » 10.31 MON

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。