

媒体関係各位

2014年11月10日

I LOVE TASTY BEEF♡ LET'S ENJOY RICH GOURMET FAIR!!

イムズとJA宮崎経済連とのタイアップ

～日本一の宮崎牛を食べよう～ 大人のごちそうフェア

イムズ館内の選りすぐり5店舗で開催。11月29日(土)まで。

全国和牛能力共進会において、2年連続“日本一”を成し遂げた宮崎牛。日本一の「ごちそう」を手頃な価格で食べられる、イムズとJA宮崎経済連タイアップの期間限定・宮崎牛フェアです。ちょっと贅沢なお昼に、ゆっくり夜のお食事に、お楽しみください。



宮崎和牛モモ肉のタリアータ

マデラ風味のキノコソース 野菜添え 1,890円
／BASEMENT SEA GARDEN ONO(B1F)

特選宮崎牛のモモ肉のやわらかいところだけを、香ばしく焼き上げ、料理長特製のマデラワインを使ったキノコソースで仕上げています。付け合わせの野菜もたっぷり。※要予約



和牛焼き 1,463円

／もんじゃ焼き・お好み焼・鉄板焼 優乃華(12F)
宮崎牛のモモミンチと三角バラ肉を使ったお好み焼き。



宮崎牛ステーキ 1,500円

／食彩健美 野の葡萄(13F)

7～8種類の旬の野菜をオリーブオイルで焼野菜として添え、宮崎牛のステーキを自家製の白ボンズであっさり。



宮崎牛100%和牛ハンバーグ鉄板

(スープ・漬物・御飯 付) 1,980円

／うまい肉屋 八百萬(13F)

和牛の旨み満載の宮崎牛のいい所だけをミンチにして、お肉本来の味が楽しめるように手を加え旨みを封じ込めました。肉屋ならではの調理と八百萬の美味しい産直の野菜のコラボレーションを。



宮崎産 黒毛和牛モモ肉と

旬野菜のブラックペッパー炒め 1,880円

／グリル&チャイナ・カフェ&バー HAKATA ONO(13F)

主役の宮崎牛を大きめにカットし、中華の技法で柔らかく、肉の旨味を楽しめるようにし、ブラックペッパーでアクセント。マデラ酒の香りと旬野菜とともに。※要予約

※ 館内での取材・撮影は、取材申込書の提出をお願いしております。お手数ですが、イムズ広報担当までご連絡をよろしくお願い致します