

東京・銀座老舗レストラン「三笠会館」において

茨城県産メロン「イバラキング」のメニューフェアを初開催

2025年に創業100周年を迎える老舗洋食レストラン「三笠会館」の3店舗で初めて、茨城県オリジナルメロン「イバラキング」を使用した期間限定のコラボメニューが5月23日から提供されています。

上品な甘さと爽やかな香りが特徴のイバラキングを、贅沢に使ったスイーツや料理を是非お楽しみください。

◆フェア期間 5月23日（木）～6月下旬 ※無くなり次第終了

◆メニューのご紹介 ※価格はすべて税別



Bar 5517【三笠会館本店 地下1階】

(東京都中央区銀座5-5-17)

メニュー：

- ・「メロンのシャンパンカクテル」 ¥2,700 (写真中央)
- ・「M&C (メロン&コニャック)」 ¥6,600 (写真右)
- ・「フレッシュメロンの5517」 ¥2,500 (写真左)

西洋料理 三笠會館 GINZA 1925【銀座三越店】

(東京都中央区銀座4-6-16銀座三越銀座ダイニング11F)

メニュー：

- ・「茨城産イバラキングとバニラアイスのパフェ」
フルサイズ ¥2,640 / ハーフサイズ ¥1,320



ビステッケリア イントルノ Steak&Bar

Ginza Tokyo (東京都中央区銀座4-1 西銀座2階)

メニュー例：

- ・「イバラキングボート」 ¥2,000

【イバラキングとは】

10年以上の歳月をかけ、約400通り以上の掛け合わせを経て選ばれた、県オリジナル品種のメロン。「茨城のメロンの王様(キング)になってほしい」そんな思いから名付けられました。上品な甘さ、爽やかな香り、なめらかな食感はまさに王様級です。



<本資料に関する問合せ先>

茨城県営業戦略部農産物販売課 担当：石川・堀江 TEL：029-301-2855 E-mail:nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp