

クロアチア・アドリア海クロマグロ料理の提供開始



クロアチア・アドリア海クロマグロ料理の提供開始

～『クロアチア・アドリア海クロマグロフェスティバル』キャンペーンも期間延長～

EU食堂（所在地：東京都港区六本木）は、クロアチア政府観光会議局協力のもと、アドリア海クロマグロを用いた料理の提供を開始いたします。『クロアチア・アドリア海クロマグロフェスティバル』キャンペーンも期間延長いたします。

EU食堂では日本国内のレストランで初めて、アドリア海クロマグロを用いた料理を期間限定のキャンペーン中に提供いたしました。この度、ご好評につき定番メニューとしてアドリア海クロマグロ料理の提供を開始いたします。また、『クロアチア・アドリア海クロマグロフェスティバル』キャンペーンの実施期間を10月11日(日)まで延長いたします。

クロアチアではクロマグロの蓄養が盛んに行われています。透明度が高く水深が深いアドリア海は良質なマグロの生育に適しているといわれています。アドリア海の養殖クロマグロは身が引き締まり、脂の乗りも最高の状態です。アドリア海のクロマグロは年間約2,000トンが水揚げされ、クロアチアの対日輸出の約70%を占めています。中部の町ザダルには直径約50メートルの巨大なイケスがあり、約3年をかけて、80kgほどのしっかりした成魚に育てています。

記

1. イベント

『クロアチア・アドリア海クロマグロフェスティバル』

2. 開催期間

2015年9月1日から2015年10月11日まで（期間中無休）

ランチタイム:11:00～14:00 デイナータイム:18:00～23:00

3. 開催場所

スティックピザ&カフェバー EU食堂

東京都港区六本木7-3-13 トラストビル1F/B1F

<http://www.eu-syokudou.com/>

4. キャンペーンでの提供料理

Tune Tartare マグロのユッケ
Smoked Tuna Salad 燻製マグロのサラダ
Tuna & Avocado マグロ&アボガドのタルタル
Sushi of Tuna EU食堂風マグロ寿司
Tuna Puttanesca マグロのラゲーパスタ
Tuna Don 漬けマグロ丼
Squid ink Risotto イカスミリゾット
evap i i チェバブチッチ丼
Croatian Wine クロアチアワイン
以上

EU食堂 概要

- (1) 商号：スティックピザ&カフェバー EU食堂
- (2) 代表者：森田 総司
- (3) 本店所在地：[東京都港区六本木7-3-13](#) トラストビル1F/B1F
- (4) 創業年月日：2014年6月
- (5) 主な事業の内容：スティックピザやEU諸国の料理提供、イベント運営

■本リリースに関するお問い合わせ

スティックピザ&カフェバー EU食堂 広報
Tel：03-6804-6215