

3/1金~10日

高知はとびっきり美味しい

第3弾

# 地産地消フェア

AEON MALL × AEON STYLE × JAグループ高知 × 高知県

高知県産のトマトとフルーツトマトを使った期間限定のオリジナルメニューです！

専門店街1階  
レストラン街



①高知県産フルーツトマト入り玉子クラゲ炒め  
本体価格 **1,080円**  
税込 **1,188円**

本館 1F 紅虎餃子房  
中国家常菜 ☎088-826-8063

①卵のふわとろ食感とトマトの酸味がマッチした中華定番の料理をフルーツトマトを使ってアレンジしてみました！  
②フルーツトマトの旨みが詰まったコクのある酸辣湯麺にさらにフカヒレも入れた贅沢な一品！



②高知県産フルーツトマトとフカヒレ入り酸辣湯麺  
本体価格 **1,380円**  
税込 **1,518円**

本館 1F 和食 ☎088-855-7262

過去人気だったフレッシュトマトとバジリコのモッツアレラを高知風にアレンジ！甘みの強い高知県産フルーツトマトをふだんに使い更に美味しくなりました！



数量限定  
高知県産フルーツトマトとモッツアレラのスパゲティ  
本体価格 **1,345円** 税込 **1,480円**

本館 1F カプリチオ  
イタリアレストラン ☎088-826-7567

高知県産フルーツトマトをたっぷり使用し、ソースに溶け込んだトマト、生でトッピングしたトマトの両方の味わいをお楽しみください。



高知県産フルーツトマト入りデミハンバーグ  
本体価格 **1,480円** 税込 **1,628円**

本館 1F 和食 ☎088-855-7262



高知県産トマトを使ったキムチトマト鍋  
本体価格 **1,280円** 税込 **1,408円**

高知県産トマトを使ったワインにピッタリのブルスケッタです。トマトとほんのり香るガーリックが食欲をそそります。



高知県産トマトのブルスケッタ〜ガーリック風味〜  
本体価格 **500円** 税込 **550円**

本館 1F 鹿児島ステーキハウス薩摩  
ステーキ ☎088-856-9991

高知県産トマトを丸々1個使用し、トマトの旨味を凝縮した温まるお鍋になります！おにご飯を入れてリゾート風でお召し上がりください。

高知県産フルーツトマトを使用した、モッツアレラチーズとバジルのマルゲリータ風キッシュです。



高知県産フルーツトマトとモッツアレラチーズとバジルのキッシュ  
本体価格 **1,100円** 税込 **1,210円**

東館 2F グリーンリーフカフェ  
カフェ ☎088-802-5815

フルーツトマトをふだんに使用した冷製パスタ



高知県産フルーツトマトの冷製パスタ  
ブッフェコーナーでご提供

本館 1F 串家物語  
串揚げビュッフェ ☎088-822-7577



高知県産トマトのローストと生ハムの大葉ジェノベーゼ  
本体価格 **1,450円** 税込 **1,595円**

本館 1F グレースガーデン  
洋食 ☎088-821-6995

高知県産トマトをそのままローストし、大葉と白味噌、アンチョビを効かせたオリジナルジェノベーゼとスペイン産生ハムを一緒に召し上がりください。



高知県産フルーツトマトと甘海老出汁のビスク風ラーメン<単品>  
本体価格 **910円** 税込 **1,000円**

東館 3F 通処ぐり虎  
ラーメン ☎088-879-5553

東館2階

東館3階  
フードコート

甘いフルーツトマトとチーズカレーが最高に合います！



限定50食  
高知県産フルーツトマト入りチーズカレークレープ  
本体価格 **545円** 税込 **600円**

東館 3F レインボーハット  
クレープ ☎088-821-7247

旬の野菜の香りとフルーツトマトの甘み&酸味をお楽しみください。



高知県産フルーツトマト入り春野菜天丼  
本体価格 **980円** 税込 **1,078円**

東館 3F 天井久助  
天丼 ☎088-856-9555

高知県産の甘いフルーツトマトをパフェの上にのせちゃいました！



数量限定  
高知県産フルーツトマトパフェ  
本体価格 **300円** 税込 **330円**  
※単品のみ注文とさせていただきます。  
※セットは対応しておりません。

東館 3F グリル&パフェピノキオ  
ドリンク&スイーツ・デザート・フルーツハンバーグ  
☎088-855-5988

ちょっとイタリア風のおむすびはいかがでしょう。



トマトおむすび(2個)  
本体価格 **409円** 税込 **450円**  
※お持ち帰りはできません。

東館 3F おむすびたけざき・玉子焼  
おむすび・玉子焼 ☎088-826-8088

甘海老と鶏と野菜をじっくり煮込み、甘みと香ばしい風味を引き出しました。フレンチのビスクをイメージして完成した限定の一杯です。

ふっくら焼き上げたお好み焼きに、とろ〜りとろけるチーズと新鮮でジューシーなフルーツトマトを贅沢にトッピング！トマトの爽やかな甘みとチーズの濃厚な風味で至福の味わいをお楽しみください。



高知県産フルーツトマト使用ごろごろトマトのチーズお好み焼き  
本体価格 **1,000円** 税込 **1,100円**

東館 3F たこ風船  
たこ焼き ☎088-826-7540

同時開催「高知トマトサミット2024」  
高知のブランドトマトが勢ぞろい！  
■日時 / 3/9(金) 3/10(土) 10:00~17:00  
■場所 / 専門店街1階南コート

野菜ソムリエ上級プロ・高知県観光特使 西村有加

私のイチオシ「高知のトマト」を使ったメニューはどれもおすすめです！3/9(金)南コートではフルーツトマトを使ったスイーツ教室を開催します！  
■時間 / ①14:00~ ②15:30~



※広告掲載の価格は本体価格と税込価格を併記しています。※当店平常価格とは、表記の各店舗によって「本体価格」または「税込価格」と異なります。※デパート・店内飲食によって税率が変わる場合がございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。※掲載の内容につきましては、表記の各店舗に直接お問い合わせください。広告の品は多数ご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。※写真はイメージです。印刷の特性上、現物と色が異なる場合がございます。