

2021年10月4日
三菱地所・サイモン株式会社

御殿場プレミアム・アウトレット限定 お土産&グルメ第3弾が加わり全17品へ 伊豆近海の金目鯛を使ったご当地メニューなど3品が登場

三菱地所・サイモン株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：山岸正紀）が運営する御殿場プレミアム・アウトレット（静岡県御殿場市）では、場内から望む雄大な富士山をイメージした商品や、静岡県や御殿場市のご当地食材を使用したメニュー『御殿場プレミアム・アウトレット限定 お土産&グルメ』に、2021年10月より新たに3品を追加いたしました。

今回は、今年6月にオープンした「熱海おさかな食堂」より、伊豆近海の金目鯛を贅沢に使った『金目のてっぺん丼』、豪華な見た目で人気の『海鮮贅沢タカラ箱』の2品が、「静岡ご当地グルメ屋台」より、県内の限られた精肉店でしか手に入らない静岡型銘柄豚「ふじのくに」を使った『炭焼 豚丼』の計3品が加わります。

ホテルや日帰り温泉施設、ミニ遊園地も楽しめる、多目的なショッピングリゾートへ進化した御殿場プレミアム・アウトレットで、霊峰富士を一望し、緑豊かな自然に囲まれながらアウトレットショッピングと、こだわりの限定お土産・グルメで、思い出になるひとときをお楽しみください。

特設サイト URL : <https://www.premiumoutlets.co.jp/gotemba/sp/gift/>



◆御殿場プレミアム・アウトレット 限定『お土産&グルメ』第3弾



熱海おさかな食堂 『金目のてっぺん丼』

¥3,278(税込)

まるで富士山のような「金目のてっぺん丼」。伊豆近海で獲れた金目鯛はたっぷりと脂がのり、お刺身とたたきの2種類にしてご飯にのせました。さらに、いくらとウニもトッピング！当店のお米は静岡県産のヒノヒカリを使用、小粒ながらも、光り輝き、厚みがある食感と味が特徴です。

熱海おさかな食堂 『海鮮贅沢タカラ箱』

¥6,380(税込)

御殿場プレミアム・アウトレットの名にふさわしい、超豪華なうっとりするほど贅沢な丼ぶり！本まぐろ大トロ・中トロ・赤身・金目鯛・蟹・雲丹・いくら・帆立・赤海老の豪華9種類が賑やか。伊豆近海で獲れた金目鯛は脂の旨味がたっぷりです。



静岡ご当地グルメ屋台 『炭焼 豚丼』

単品 ¥1,078 (税込) / セット ¥1,298 (税込)

静岡型銘柄豚「ふじのくに」を使った豚丼です。うなぎのタレをヒントに作り上げた醤油ベースの甘辛い特性タレで網焼きにし、厚切りなのに驚くほどの柔らかさと旨味が特徴です。

静岡県内でオリジナルに開発された「ふじのくに」は、高品質で均一な肉質が特徴です。また、生産者や販売店が認定されており「安心・安全」です。(当店も販売店として認定)

【御殿場プレミアム・アウトレット】

所在地：静岡県御殿場市深沢 1312

営業時間：10時～20時（12～2月は10時～19時）※季節・状況により変動あり

定休日 年1回（2月第3木曜日）

ウェブサイト：<https://www.premiumoutlets.co.jp/gotemba/>



※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、営業状況やイベントなどは予告なく変更となる場合がございます。最新情報は、ウェブサイトにてご確認ください。

<https://www.premiumoutlets.co.jp/gotemba/>

※プレミアム・アウトレットでは、皆様に安心してご来店いただけるよう感染予防対策を行っております。

感染防止対策及びご来店に際してのお客様へのお願いは、ウェブサイトからご確認ください。

https://www.premiumoutlets.co.jp/gotemba/novel_coronavirus_2020.html