

一度は訪れたい人気店や高級店、今話題のあのお店まで、  
世界に誇る「東京の食」が有明に集結

# 『Tokyo Tokyo Delicious Museum』 出店メニューのラインナップを公開！

家族で楽しめる端材を使用したアートワークショップや本格的な音楽ステージ等  
楽しい体験コンテンツも盛り沢山！

2025年5月16日(金)～18日(日)の3日間、東京・有明で開催される『Tokyo Tokyo Delicious Museum』  
について、各店舗の販売メニュー等の詳細が決定しました。

開催4年目となる今年は、東京の人気店の本格的な料理が味わえることはもちろん、ステージイベント  
や食文化体験の充実、そして家族連れでも安心して楽しんでもいただける「ファミリー専用シート」の設置  
など、各エリアやコンテンツがさらにパワーアップしました。一度は訪れてみたい東京の人気店が大集結  
した年に一度の『Tokyo Tokyo Delicious Museum』で、美味しさと感動が詰まった忘れられない思い出を  
お届けします。



**「こみ上げる感動を何度でも！」絶対体験してほしい3つのポイントをご紹介します**

① 東京を味わい尽くす3つのゾーンを展開！前から気になっていた人気店や、

まだ知らなかった美味しい料理など、東京の食を堪能するのにぴったりのラインナップ

- ・江戸ゾーン：寿司、鰻、天ぷら、蕎麦など江戸から続く伝統的な料理を堪能できます。
- ・フードジャーニーゾーン：東京にしながら、日本各地の特色ある料理を味わえます。
- ・東京デリシャスゾーン：東京の「今」を感じる人気店の一皿をお楽しみいただけます。



## ② 本格的な音楽や迫力満点のパフォーマンスなど、“食べる”をもっと楽しくする2つのステージ

今年はパフォーマンスステージが2つに増加。ジャズにDJ、和太鼓など、迫力満点の生演奏からファミリー向けまで、東京で活躍する様々なジャンルのアーティストが音楽を通して会場全体を盛り上げます。

## ③ 小さなお子様連れでも快適にイベントを楽しめる！ファミリー向けも充実

会場内に、食事の際ベビーカーを横付けできる「ファミリー専用シート」が登場。さらに、キッズメニューなど、お子様と一緒に食べやすいメニューやサイズも豊富に揃えました。その他、子供から大人まで、見て、触れて、学ぶクリエイティブな体験など、親子で一緒に楽しむことができるワークショップが充実しています。

### 出店メニュー(一部抜粋)

#### ■江戸ゾーン

##### 鮨はじめ[寿司]

##### 板前が目の前で握る本格派江戸前寿司

六本木「鮨竜太」やケニアの鮨店での経験を持つ大将が握る本格鮨。赤酢と米酢のバランスの取れたシャリを使い、その日に入った新鮮なネタを目の前で握って提供します。



##### 幸せ三昧[蕎麦]

##### 和食店による香り高き蕎麦

懐石料理の名店として人気を集める「幸せ三昧」が、本イベントに初出店。恵比寿の人気店「賛否両論」で修行した店主が作り上げる蕎麦は、和食店ならではの出汁とかえしを合わせた、香りのいい1杯です。



##### 地焼き鰻 によろ助[鰻]

##### カリッワツとした地焼きの鰻が東京で味わえる

東京では珍しい、蒸さずに焼きあげる“地焼き”の鰻が評判。鰻をご飯と一緒に堪能したい方はボリュームのある「うな重弁当」を、色々な味を楽しみたい方は「白焼き蒲焼き肝串食べ比べセット」がおすすめです。



## ■フードジャーニーゾーン

### 鴨と SAKE[あいち鴨料理]

#### 稀少なブランド合鴨の極上の旨味を体験

愛知県豊橋市のブランド合鴨「あいち鴨」を使用した専門店。飼育環境にこだわって育てられた「あいち鴨」は、クセが少なく、噛むほどに広がる強い旨味が特徴です。



### BLUE ENTRANCE KITCHEN[沖縄タコス]

#### 沖縄から東京、そして世界へ

#### 食材をふんだんに使った新感覚“革新的タコス”は必見

沖縄を中心に人気を集め、昨年 10 月に中目黒にオープンした話題の店舗が満を持して出店。今回のイベント限定のゴールドエクスペリエンスタコスは、牛肉にとろとろのチーズをたっぷりかけた目を引く一品。



## ■東京デリシャスゾーン

### よろにく YORONIKU[和牛]

#### 焼肉の概念を覆した新世代の和牛料理

常に時代に先駆けて新しい焼肉体験を提案し、今や「よろにくスタイル」は世界のスタンダードに。今回は厳選された特選 A5 和牛にトリュフを合わせたよろにく名物 すきやき丼を提供します。



### GENEI.WAGAN[ラーメン会席]

#### 人気のスパイシー担々麺が登場

完全予約制のラーメン会席。通った回数により提供されるラーメンが異なるのが特徴ですが、今回のイベントでは常連客が 10 回以上訪れないと食べられない特別メニューを披露します。



### 精進料理 醍醐[精進料理]

#### 五感のすべてに、おもてなしを

#### 旬の食材を吟味し、時代とともに進化する精進料理

精進料理の「引き算」の考え方で、糖やケチャップ、油脂は加えず、素材本来の旨味を生かした繊細な美味しさを追求。リンゴの香りにスパイスを加えたカレーなど、お店では食べることのできないメニューを提供します。



### LA BETTOLA da Ochiai[イタリア料理]

#### イタリア料理の伝道師・落合務シェフの手掛ける逸品の数々

有名シェフ 落合務氏が手がける、日本屈指のイタリアン。濃厚なういの旨みが絡み合う「ういのスパゲッティ」など、こだわりの食材を使ったイタリア料理が予約なしで味わえるこの機会をお見逃しなく。



## AL MINA[アラブ地中海料理]

### 東京で人気のアラビアンレストラン

#### パレスチナ人シェフのユニークでモダンなアラブ料理

ハラルフード(豚肉不使用)100%の本格アラブ料理を提供。スパイスやオリーブオイルはパレスチナから取り寄せ、本場の味を忠実に再現しています。柔らかく煮込んだお肉が魅力の「マクルーベ」など、珍しい料理が勢揃い。



## Blauer Engel[ドイツ・オーストリア料理]

### ドイツ語圏の食文化に日本のエッセンスを込めた拘りの逸品

日本ではあまり馴染みがないドイツとオーストリアの手の込んだ伝統料理を提供します。厳選された和牛ホホ肉を使用した「グーラッシュ」は、じっくり煮込んだ深い味わいが特徴です。



## 赤坂 四川飯店[中華料理]

### 3代にわたり伝統を守りながらも新たな食材で攻めていく四川料理

日本での四川料理の父と呼ばれる陳建民氏から、3代にわたって受け継いだ陳麻婆豆腐は、誰もが唸る味を継承し続けています。本場さながらの辛くて痺れる一品を提供します。



## パティスリー カカオエット パリ[スイーツ]

### フランス産バターを使ったクレープに舌鼓

数々の名店で修行してきたフランス人シェフの手がける繊細な味。希少なフランス産バターで焼き上げるクレープは、サクサクとした食感を残しながらも、もちりとした食感もあり、忘れられない味わいです。



## ■マーケット&食文化体験

### 回転ハザイ寿司[端材で作るアート作品]

#### 資源を再利用して作るユニークなお寿司

江東区を中心とした工場などから生まれる“ハザイ(端材)”をネタに、シャリに見立てたスポンジと組み合わせることで「ハザイ寿司」を創作するワークショップ。ハザイに触れたモノづくりを通し、社会の学びにも繋がる、お子様にもおすすめのプログラムです。



## 鮓 東京 -Sushi TOKYO-[鮓握り体験]

### プロの寿司職人が直接寿司の作り方をレクチャー

#### 日本の食文化を肌で体感

職人歴 30年以上、プロの職人から寿司の握り方を学び、日本の伝統の技を体感いただけます。握った寿司は作りたてをその場でお召し上がりいただけます。



※事前予約制。予約は以下 URL からお願いします。

<https://e.japanticket.com/shops/6088/products/10582/>

### ごちそう焼むすび おにまる[焼おむすび]

こだわりのご飯に、備長炭で焼き上げるおかずをトッピングした  
ご馳走おむすび専門店

大釜で炊き上げるこだわりのご飯と、備長炭で香ばしく炙り、焼き上げる「ご飯」や「おかず」。「新しい」と「懐かしい」を同時に味わえる特別なおむすびを提供します。



### 石川 北市漆器店[北陸の伝統工芸品販売]

職人の技が光る北陸工芸—輪島塗の魅力を感じ

創業 216 年の北市漆器店が、石川の伝統工芸をお届けします。

能登半島地震の復興支援として、輪島塗や珠洲焼などの工芸品を販売します。



### 輪島塗 漆の郷大藤[沈金体験]

輪島塗の匠技「沈金」を体験—自分だけのスプーン作り

輪島塗の伝統技法「沈金」を体験できるワークショップを開催。

輪島塗のスプーンに金箔をあしらい、世界にひとつだけのオリジナル作品を作ることができます。(17日(土)、18日(日)のみ開催)



※実際はスプーンでの体験となります

※2025年4月16日時点

※店舗やメニューは変更となる可能性があります。ご了承ください。

※各店舗の詳細については、本イベント公式ウェブサイトからご確認ください。

### Tokyo Tokyo Delicious Museum をもっとお得に楽しめる SNS キャンペーンをチェック！

#### ■気軽に参加「X フォロー&リポストキャンペーン」

本イベントの公式 X をフォロー & 対象の投稿をリポストしていただいた方に、会場内で使用可能な 100 円チケット 1 枚をプレゼントいたします。リポスト投稿画面を、イベント会期中に花の広場インフォメーションにてご提示ください。

対象 SNS : X ([https://twitter.com/tt\\_d\\_museum](https://twitter.com/tt_d_museum))

期 間: 4月16日(水)~5月18日(日)

景 品: 100円チケット 1枚

#### ■SNS 投稿でありがとうを伝える。「Thanks! キャンペーン」

「ありがとう」の感謝の気持ちを込めて、美味しい料理の写真や商品・体験の写真を #deliciousmuseum #Thanks #店舗名 の 3 つのハッシュタグをつけて投稿しよう！花の広場インフォメーションにて投稿を確認できた方に、会場内で使用可能な 200 円分のチケットもしくはイベントオリジナル箸(数量限定)をプレゼントします。

対象 SNS: Instagram(<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>)

期 間:5月16日(金)~5月18日(日)

景 品:100円チケット 2枚 もしくは イベントオリジナル箸

#### <100円チケットの使用方法>

・Tokyo Tokyo Delicious Museum 会場内の店舗で、1枚につき100円分の金券としてご利用いただけます。tui

・1会計につき1枚使用できます。

その他詳細は、公式ウェブサイトをご確認ください。

「X フォロー&リポストキャンペーン」<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/news/x-campaign/>

「Thanks! キャンペーン」<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/news/thanks-campaign/>

#### イベント開催概要

■名 称 :Tokyo Tokyo Delicious Museum

■日 程 :2025年5月16日(金)~18日(日)

11:00~21:30(最終日のみ 20:30 終了) ※ラストオーダーは終了 30 分前

花の広場(マーケット・食文化体験) は各日 19:00 まで

■会場:東京都江東区有明 シンボルプロムナード公園 石と光の広場 / 花の広場

(住所:東京都江東区有明 3-7-7)

■アクセス:りんかい線 国際展示場駅 徒歩1分

ゆりかもめ 有明駅 徒歩3分

ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩5分

■入場料:無料(飲食等は有料)

※会場内ではキャッシュレス決済のみご利用いただけます。

※来場に事前のご予約は必要ありません。

■公式サイト:<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

■公式 SNS:

X:[https://twitter.com/tt\\_d\\_museum](https://twitter.com/tt_d_museum)

Instagram:<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>

※雨天開催(荒天時は主催者の判断により中止となる可能性があります)

〈本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先〉

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025 PR 事務局((株)プラチナム内)担当:佐伯・高須・深作

TEL:03-5572-6072 FAX:03-5572-6075 MAIL:[tdm2025\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:tdm2025_pr@vectorinc.co.jp)