世界のソウルフードとご当地グルメが楽しめる!!

🥏 ツーリズム EXPO ジャパン 2025 愛知・中部北陸

9.25 26 27 28



炭窯を使い 300℃もの高熱で焼き上げた 牛たたき。ギュッと盲味を閉じ込めた しっとり柔らかな美味しさをごはんと



本場沖縄の自家製チリミート、サルサ ソース、チーズソースのかかったタコ ライス。トッピングも多数あります。



美味しいお茶を手軽に外で味わえる。移動販売車の日本 茶専門店。文化に根付いたお茶の世界、伝統を大切にし



自慢のチャーシューを山盛りにのせて 多彩な具材と混ぜ合わせて食べる麺は



焦がしバターとメープルを使用した ベビーカステラです。外はサックリ、 中はしっとり焼き上げています。





生乳 100% の生クリームがたっぷりと バナナ 1 本、コーンフレーク、 バナナ1本、コーンフレー: チョコソースが入ってます。



静岡でいちご農家をしてますいちご実です。 自園で採れた完熟紅ほっぺを使用した冷たい いちごスイーツをお試しください!



新米のできたておむすび。愛知県南知 多産のタコ・しらす・あさりなどでお むすびご用意します。





旨みのある三元豚を1つ1つ手仕込みで パン粉を付け、ナカタノコブタ特製



最高級黒毛和牛、飛騨牛の A5 ランクを 贅沢に使用。柔らかい肉質と芳醇な香り、 拘り抜いた一品をご提供



希少部位のイチボを100%使用! グリルマシーンでじっくり焼いてから 鉄板で仕上げ。オーダに応じて 焼き立てを切り分けて提供。



アメリカ人 BBQ マスター Troy が作る米国南部の 伝統料理アメリカン BBQ。熟練的技術を駆使した BBQ サンドは一口でアメリカ気分が味わえる!



台湾食堂・包子家は一つ一つ手間を 惜しまず作り上げた唯一無二の こだわりの味です。



香ばしく焼き上げた豚肉に特製の甘辛ダレを 絡め、熱々のご飯に高塩にのユナザード…



創業 60 年精肉店直営だからこそ出来る極上 牛ホルモン丼! 相乗効果抜群の総伝の味噌タレ



本場アメリカのビーフ 100% つなぎ無し 肉々しいハンバーガーやおつまみにビッタ チリカーリーボテトやナチョスを提供しま



幻のコショウを使用したピリ辛さが やみつきになる事間違いなし!



で当地 B 級グルメの王様 「富士宮やきそば」 コシの強い麺、ジューシー肉カス イワシのだし粉をふりかけた逸品



果肉だけを削った本物の 100% 丸ごと 営業日:25日(木)、27日(土)



名物 味仙の台湾ラーメン 営業日:26日(金)、28日(日)



さくさくじゅわじゅわのシュガーバター! ーともラテとも相性抜群です。



手作りコーントルティーヤと特製サルサに、 チキン、ビーフ、ボークたっぷりのタコスで 本場メキシコの味を、



トルコ料理。まわるお肉=ドネルケバブと、 のびるアイス=トルコアイスのキッチンカーです。 トルコ人によるパフォーマンスも必見です。 本場トルコ料理を是非この機会にお楽しみください。





ホットサンドはご注文頂いてから焼き



からあげグランプリ®最高金賞受賞! 小麦・卵・乳不使用!



重なる旨さ広島のソウルフ-広島お好み焼きです。



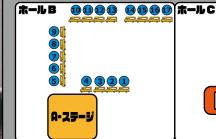
濃厚ソフトクリームのうえに和栗の 1m 生モンブランをたっぷり盛り 付けました。



こだわりの大粒のタピオカはもちっとした 食感に黒糖の甘みと深みがジュワッと 弾ける美味しさ









ホールモ



超处区型是



ホールA

エントランス

