

2025年9月25日
JR九州フードサービス株式会社

東京 赤坂見附で秋を味わう 「赤坂うまや」秋薫る味覚フェアを開催！

JR九州フードサービス株式会社が運営する「赤坂うまや」では、2025年10月1日（水）～11月22日（土）の期間、季節を感じる高級食材を使った限定メニューが登場します。

北海道産の真フグを、香り高い大分県産かぼすで楽しむ唐揚げや、脂ののった秋鮭と舞茸の天ぷら、炭火で香ばしく炙った銀杏串焼きなど、素材の旨みを最大限に引き出した一皿をお楽しみいただけます。

さらに、お料理にあわせた九州の酒蔵で造られる秋季限定のひやおろしや、個性豊かなクラフトビールもご用意。

赤坂の中心で“秋”を堪能するひとときをお届けします。接待やビジネスディナーはもちろん、大切な方との特別な夜にも最適です。赤坂うまやで、心に残る秋の味覚をご堪能ください。



1. メニューの一例 ※一部メニューは赤坂うまや新宿でもご提供いたします。



秋ナスと博多明太子のアヒージョ

とろける秋ナスと博多明太子の旨辛を、熱々オリーブオイルで仕上げた一品。パゲットとの相性も抜群です。

※赤坂うまやのみ提供



真フグと里芋の唐揚げ

北海道産の上品な甘みの真フグとホクホク里芋を唐揚げに仕立て、かぼすの爽やかな香りを添えました。

※赤坂うまやのみ提供



博多和牛ロースと牛蒡のしぐれ煮

旨みたっぷりの博多和牛ロースと牛蒡を、九州産醤油で甘辛のしぐれ煮にしました。福岡県産『うちたまご』に絡めてお召し上がりください。



秋鮭と舞茸の天ぷら

北海道産の秋鮭と、香り高い舞茸をサクッと天ぷらに。旬の旨みを藻塩と天つゆでお楽しみください。

2. ドリンクの一例



ひやおろし各種



クラフトビール各種

※赤坂うまやのみ提供

3. フェア概要

期間：2025年10月1日（水）～11月22日（土）※17時以降の提供

実施店舗：「赤坂うまや」「赤坂うまや新宿」※赤坂うまや新宿は一部メニューのご提供です

4. 店舗概要



かつて街道を旅する人々を温かく迎えた「うまや」。この和みとおもてなしの心は空間の演出にも生かされています。九州の食材を使った炭火・創業料理を提供。厳選した素材を活かした料理は、年代問わず幅広い世代のお客さまにお楽しみいただけます。

赤坂うまや

住所：東京都港区赤坂 4-2-32
営業時間：月～金 11:00～14:30/17:00～23:00
土 17:00～22:00
日・祝 休み



ご予約はこちら



赤坂うまや新宿

住所：東京都渋谷区代々木 2-6-2
JR 九州ホテルブラスサム新宿 1F
営業時間：月～土 6:30～23:00
日・祝 6:30～22:00



ご予約はこちら

