

2025.9.15  
MON - 2026.9.14  
TUE

もうすぐ20周年!

# カウントダウン CAMPAIGN

カウントダウンイヤーをお得に楽しむための

## WORLD GOURMET PASSPORT

2026年9月に20周年を迎える  
アレッタにとって  
この1年間はカウントダウンイヤー。  
年間で45の国と地域をめぐる  
グルメの世界一周ツアーを開催します!

お料理をもっとよく知って  
美味しく楽しめる企画や  
スペシャルデーもスタート!  
美味しく食べて楽しく遊んで  
20周年に向けて  
みんなで盛り上がりよう!!

めぐるめく食の世界旅行へ  
レッツゴー!!

特設ページで  
お得な情報をゲット!



詳しくは公式HPを  
CHECK!!

ワールド・グルメバイキング  
Ajetta







女性にも人気のアジア飯を食べ尽くす!

# アジアの国々 11カ国を巡るフェア



2025.9.15月 - 2025.11.14金



アレッタのグルメ旅行、まずはアジアからスタートします。実はヘルシーなお料理が多いことから、女性にも人気が高いアジアのグルメが食べ放題! 広大なユーラシア大陸で発展した食文化は、スパイスやハーブ、調味料が絶妙に交わる味付けが特徴。自慢のアジア飯をお楽しみください。



登場する国と地域数 | 11

登場メニュー数 | 31



旨辛料理の最高峰!  
タイ風グリーンカレー



人気のパーティースイーツ  
タビオカフルーシカクテル

次はイタリアンとラテン料理 + α



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定/《アジア編》

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

問1



タイのイーサン地方発祥の料理「ソムタム」の語源は、    食べ物(ソム)を、キネでたたいて(タム)作ることからこの名がついた。

問2



「上海サラダ(シャンハイサーラー)」は、   風のポテトサラダを上海風にアレンジしたお料理。

問3



ヤンニョム(薬念)とは、韓国料理の   調味料の総称。様々なお料理に使われ、家やお店により材料や配分も色々。

問4



労働者のスタミナ源として生まれたマレーシアの「バクテー(肉骨茶)」の茶は    スープを意味している。

問5



「ピサゴレン」は、インドネシア語で   を意味するピサンと、揚げるを意味するゴレンを合わせたもの。

古代ローマの影響が色濃く残る!

# 南部ヨーロッパ・北アフリカ 8カ国を巡るフェア



2025.11.15(土) - 2026.1.14(水)



かつて古代ローマが繁栄を誇った南部ヨーロッパ・北アフリカの地域。温暖な気候から魚介類や野菜など食材に恵まれるため、新鮮な食材そのものの味を生かしたシンプルな味付けのお料理が多いことが特徴。イタリアをはじめスペインやギリシャ、エジプトなど8ヶ国のグルメを食べ尽くそう!!



登場する国と地域数	8
登場メニュー数	31

大鍋で仕上げる  
ミックスパエリア



ひよこ豆のペーストを使った  
フムスのカナッペ



イタリアの発酵パン菓子  
パネトーネ

次は北欧で冬グルメを堪能!!



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定/ 南部ヨーロッパ・北アフリカ編

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

**問1** 小魚を揚げてマリネする南蛮漬け、イタリアでは地方によって様々な呼び名があり、北はカルピオーネ、ヴェネチアは○○○○、そして南ではスカパーチェ。



**問2** 「タブレ」に使われる○○○○は、モロッコを中心とした北アフリカ、マグレブ地域の発祥で、セモリナ粉を粒状に丸めた、世界最小の pasta。



**問3** 「ムサカ」は、東地中海地域の伝統的な料理。アラビア語の「ムサッカア」(○○○○もの)が名前の由来とか。元々は前菜だったのね～。



**問4** ポルトガル発祥の「パンデロー」は、日本の○○○○のルーツと言われている。



**問5** 「ティラミス」は、イタリア語の「私を○○○○にして」という意味を持つ「tiramisù」に由来します。





バイキング発祥の地!

# 北東部ヨーロッパ 9カ国を巡るフェア



2026.1.15(木) - 2026.3.14(土)



北ヨーロッパに面した北海風  
ノース・シーフードマリネ

次はフレンチと西ヨーロッパへ

北極圏やその周辺にあり、寒冷期が長い北東部ヨーロッパ。スカンジナビア半島など海に面した地域では豊富な魚介類を使った料理が多く、内陸では燻製や塩漬けなどの保存食が発達しています。寒い季節では寒い地域のグルメが美味しい!! バイキング発祥の地のグルメをご堪能ください。



登場する国と地域数	10
登場メニュー数	31



オーストリアの伝統菓子  
ザッハトルテ



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定/《北東部ヨーロッパ編》

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

問1



フィンランドの伝統的サラダ「ロツソリ」。特に○○○○○によく食べられている。

問2



リトアニアの「シャルティバイチャル」は○○○を使ったピンク色の冷製スープ。冷たいボルシチとも呼ばれている。

問3



母の味ともいわれるハンガリー発祥の国民食「グェーシュ」、ハンガリー語で「○○○○」という意味。

問4



ドイツのカフェや屋台で提供されるファーストフードの「カーリヴルスト」は○○○風味のトマトソースがクセになる味。

問5



「ピパルカヤック」は、ピパル=○○○○、カック=クッキーという意味がある、クリスマスシーズンには欠かせないフィンランド伝統菓子。



世界を魅了するグルメの聖地

# フランスと中西部ヨーロッパ 5カ国を巡るフェア



2026.3.15(日) - 2026.5.14(木)



アレッタと言えばやっぱりフレンチ! 世界三大料理のひとつに数えられ、長年世界のグルメをひっぱり続けてきた美食の国フランスの絶品グルメを中心に中西部ヨーロッパのお料理が大集合!! ちょっと敷居の高いイメージのあるフレンチを、カジュアルに仕上げますので是非お楽しみください。



登場する国と地域数	5
登場メニュー数	31

大人気のビストロメニュー  
コック・オ・ヴァン



チーズたっぷり  
アルペンマカロニ



中東由来の白い食べ物  
ブラマンジェ

次は大西洋を渡ってアメリカ大陸へ



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定 / << 中西部ヨーロッパ編 >>

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

問1 イギリスの「コロネーションチキン」の正式名は「ブー・レーヌ・エリザベス(エリザベス女王の鶏肉料理)で、エリザベス○世のたいかん式の為に作られた。



問2 「アルペンマカロニ」は、スイスの○○○語圏の山岳地方でよく食べられる伝統料理。



問3 フランス、ブルゴーニュ地方の代表的郷土料理の「コック・オ・ヴァン」は鶏肉を○○○○○で煮込んだもの。



問4 ベルギーの名物料理「ムール・オ・ヴァン・ブラン」。同じくベルギーが発祥という○○○○○○○と一緒に食べるのが一般的。



問5 エルテンはオランダ語で「豆」の意味。農業王国のオランダ発祥、「○○○○○○○」を使った伝統的なスープが「エルテンスープ」。





ケイジャン料理の定番  
ジャンバラヤ



WORLD GOURMET FAIR 5th

新大陸だからこそそのバリエーション!

# 南北アメリカ大陸の国々 8カ国を巡るフェア



2026.5.15金 - 2026.7.14火



アメリカ大陸は、各国からの移民と先住民の文化が融合し独特の食文化が發展しました。北部は主にイギリス・フランスの文化と、中南部ではスペイン・ポルトガルの文化と交じり合った独特の食文化が特徴。今回のフェアでは、夏に元気が出る8カ国の南北アメリカングルメが大集合します!



登場する国と地域数	8
登場メニュー数	31



伝統料理を流行りの大豆ミートでヘルシーエンチラーダ



茹でないベークルでつくるビアリーサンド

最後は南国のリゾートへ



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定/《南北アメリカ大陸編》

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

問1 中南米、特にペルーの国民的料理「セビーチェ」。  
○○○○○風は魚介をライム果汁とオレンジジュースに漬け込み、トマトベースのスープ仕立てにするのが特徴的。



問2 ペルーのポテサラ「カウサ」は、アンデス地域では欠かせない黄色い唐辛子、○○・○○○○○を使い、ケーキのように華やかな見た目に仕上げます。



問3 「ガンボ」は、フランス語でオクラを意味する言葉から名付けられた○○○○○州発祥の煮込み料理。因みに英語でオクラはOkuraです。



問4 「フェイジョアーダ」は、豆と豚肉、ソーセージなどを煮込んだブラジルの国民食。米にかけて食べるのが一般的で日本の○○○○○みみたいなもの。



問5 アルゼンチンのプリン「○○○・○○○・○○○○○」は、黒砂糖とコンデンスミルクをたっぷり使い、甘く濃厚に仕上げられた牛乳プリン。



夏に食べたいグルメといえば!

# ハワイ・オセアニアの国々 4カ国を巡るフェア



2025.7.15(水) - 2026.9.14(月)



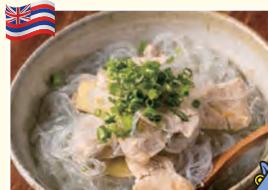
グルメで巡る世界一周、最後のエリアはリゾート地としても有名なハワイ・オセアニアの国々。温暖な気候を背景にした独自の食文化は、ココナッツやバナナなど暖かい地域特有の食材を使うのが特徴。常夏の南国グルメはビールにもよく合う! 食の世界一周旅行を美味しく締めくくろう!!



登場する国と地域数	4
登場メニュー数	31



酸味が食欲をそそります  
オレンジビネガーの南蛮漬け



ハワイでも人気の定番スープ  
チキンロングライス

世界一周お疲れ様でした!



WORLD GOURMET QUIZ

## ワールドグルメ検定/《ハワイ・オセアニア編》

問題文の○に入る内容をご記入ください

問題文

解答欄

問1



ハワイ発祥の伝統的な料理「ポキ」。語源はハワイ語の「○○」という意味の「poke」(ポケ)から。

問2



タヒチの郷土料理「プレファファ」。本来、○○○○の葉で作りますが、アレッタでは食べやすいようにホウレン草でアレンジしています。是非、お試しを!

問3



ニュージーランドの伝統菓子「パプロバ」の名前はロシアの有名な○○○○の名にちなんで付けられた。

問4



ハワイのローカルスイーツとして人気の「マルサダ」は、発酵させた生地を油で揚げ、砂糖をまぶした○○○○発祥の揚げパン。

問5



「ラミントン」は、○○○○○○○○州の総督、ラミントン爵にちなんで命名されたオーストラリアの伝統菓子。



知って食べるともっと美味しい!!

# ワールドグルメ検定



## WORLD GOURMET QUIZ

各エリアの問題をフェア期間内に答えてお得な特典をGETしよう!  
5問正解した検定合格者には、次回以降のご来店で、ペアで使える

さらに全エリアをクリアすると  
**ワールドグルメマスター**  
認定ピンバッチ  
を贈呈します

ペアで使えるから  
実質400円お得!!

### 200円割引プレゼント!!

割引特典有効期限 | 検定合格日より**90日以内**

**1ST AREA**

女性にも人気のアジア飯を食べ尽くす!  
グルメで世界+廚

アジアの国々  
11カ国を巡るフェア

2025.9.15 - 2025.11.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

**2ND AREA**

古代ローマの影響が色濃く残る!  
グルメで世界+廚

南部ヨーロッパ・北アフリカ  
8カ国を巡るフェア

2025.11.15 - 2026.1.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

**3RD AREA**

パイキング発祥の地!  
グルメで世界+廚

北東部ヨーロッパ  
9カ国を巡るフェア

2026.1.15 - 2026.3.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

**4TH AREA**

世界を魅了するグルメの聖地  
グルメで世界+廚

フランスと中西部ヨーロッパ  
6カ国を巡るフェア

2026.3.15 - 2026.5.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

**5TH AREA**

新大陸だからそのパリエーション!  
グルメで世界+廚

南北アメリカ大陸の国々  
8カ国を巡るフェア

2026.5.15 - 2026.7.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

**6TH AREA**

夏に食べたいグルメといえば!  
グルメで世界+廚

ハワイ・オセアニアの国々  
4カ国を巡るフェア

2026.7.15 - 2026.9.14

検定合格日	特典利用
月 日	✓

※特典は年齢問わず一律200円割引となります。※特典のご利用は1エリアにつき1回限りとなります。※特典のご利用の際はお会計時に合格印をスタッフにご提示ください。※他のクーポン、アレッタポイント以外のポイント等の併用は出来ません。詳しくはお問い合わせ下さい。

お店で食べると  
ヒントが見つかる!!



ワールド・グルメバイキング **アレッタ 宮崎山形屋店**

☎0985-31-3333

〒880-0805 宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階

【ランチ】月～金 11:30～14:30(プッフェ終了14:00)

土・日・祝日 11:30～15:00(プッフェ終了14:30)

【ディナー】17:30～22:00(os21:30) ※不定休

※営業日・時間は変更となる場合もございます。詳細はホームページをご確認ください ※掲載写真はすべてイメージです ※他のクーポン、アレッタポイント以外のポイント等の併用は出来ません。詳しくはお問い合わせ下さい

ネット予約はこちらから→

アレッタ 宮崎

aletta.info

