

島根県大田市の食材から始まる縁結び

～島根県大田市が世界に誇る至高の食材に、料理人としての想いを込めて…～

島根県大田市の食材に刺激を受けたシェフが、「美味求心」の言葉のもとに全身全霊をかけて行う1日限りの地域PRイベント。昨年に引き続き第2弾の開催が決定しました。

島根県大田市の旬な食材と酒、そして地域食材に情熱を傾けるフレンチシェフによるマリナーズをご堪能ください。

メニュー

- 食前酒 発泡清酒『雪香』
～一宮酒造（島根県大田市）
- 前菜 代官芋のガレット
- 魚料理 日本海のブイヤベース
- 肉料理 銀山赤鶏のプロヴァンス風ロースト
～ローズマリーの香りとともに～
- デザート 薔薇のサバイヨンと秋果物のジュエリーボックス
自家製パン、食後のお飲み物

旬の山の幸海の幸に出会う絶好の機会です。ご興味をお持ちいただけの方は是非ご予約下さい。

※食材に一部変更が出る可能性がございます。※当日簡単な撮影あり

●イベント詳細

日時：2012年11月14日（水）

19：30～22：00

開場：19：00 受付開始

※ 要事前申込 限定40名まで

会場：ブラスリー ラムジカ

豊島区目白3-14-21 1F

会費：5000円

参加ご希望の方は下記へ電話でお申し込み下さい。

恐縮ながら定員になり次第締め切らせて頂きます。

電話：03-3565-3337

