

南いわて

厳選

20種

の旬を味わう

東京スカイツリータウン・ソラマチ31F

ラ・タヴェルナ × ラ・ソラシド

コラボディナー

2019.6.5 (水) 18:30~20:30

東京の一流レストランシェフが
素材の良さを引き出した料理をご提供!

Menu

サラダビュッフェ・前菜・メイン・パスタ2種



※写真はイメージです。

会場

ラ・タヴェルナ
(北上市本通り1-5-31)

定員 50名(予約制)

会費 ¥5,000 (税別)

※乾杯ドリンク付き、飲み物代別

予約・お問合せ: 0197-61-0822 (ラ・タヴェルナ)

ラ・ソラシド フードリレーションレストラン(東京スカイツリータウン・ソラマチ31階)

イタリア料理店「アル・ケッチャーノ」奥田政行氏がプロデュースしている自然派イタリアレストラン。地方食材を積極的に取り入れた素材の味が活かされた料理を提供している。

シェフ 鈴木 洋一

1972年生まれ。北海道出身。

1990年ホテルアルファ・サッポロにてキャリアをスタート。その後、東京に修行場を移し、奥田政行氏と出会う。フランスでの修行を経て帰国後、オテル・ドゥ・ミクニ本店等にて勤務。いくつかのレストランにて料理長を勤めた後に、2011年にアル・ケッチャーノグループに入社。現在は、東京スカイツリータウン・ソラマチ内のレストランLA SORA SEED food relation restaurant にて料理長を務める。

ラ・タヴェルナ シェフ 渡邊 善洋