



三陸美食サロン

いわての食(ガストロノミー)を味わい尽くす、2019夏。

パリ、東京、山形、長野、新潟…各地から著名なシェフが沿岸13市町村に訪れ、地元の料理人とコース料理をコラボレーションして提供する「フュージョンディナー」をお届けします。(先着順でどなたでもご参加できます。ご料金等はお問合せください。)
ディナー開催後には「三陸美食サロン」として、そのディナーのメニューの一部を1週間程度提供し続ける期間を設けますので、どうぞお楽しみに。いわて、三陸の豊かな食(ガストロノミー)を心ゆくまで堪能ください。

フュージョンディナー日程



| 開催日 | 会場 | パートナーシェフ |
|----------|-------------------|----------------------------------|
| ① 7/9 火 | グリーンヒルおおの | アンティカ・オステリア・デル・ポンテ(丸の内) 當間一貴 シェフ |
| ② 7/15 祝 | 平庭山荘 | レストラン ラフィナーージュ(銀座) 高良康之 シェフ |
| ③ 7/13 土 | Osteria Vai-Getsu | アル・ケッチャーノ(鶴岡) 奥田政行 シェフ |
| ④ 7/14 日 | 国民宿舎くろさき荘 | 里山十帖(南魚沼) 北崎裕 シェフ |
| ⑤ 7/28 日 | ロレオール田野畑 | ラ・カーサ・ディ・テツオオオタ(軽井沢) 太田哲雄 シェフ |
| ⑥ 7/20 土 | レストラン岩泉 | レストランアニス(渋谷) 清水将 シェフ |
| ⑦ 7/15 祝 | 浄土ヶ浜パークホテル | アル・ケッチャーノ(鶴岡) 奥田政行 シェフ |
| ⑧ 6/13 木 | 和海味処いっぷく | ボタニック・レストラン(パリ) 山口杉朗 シェフ |
| ⑨ 6/25 火 | 割烹 岩戸 | TOEDA(軽井沢) 戸枝忠孝 シェフ |
| ⑩ 7/29 月 | 和の膳 みや川 | レストラン・ロー(南青山) 清水崇充 シェフ |
| ⑪ 7/10 水 | すみたのだいどころ kerase | 職人館(佐久) 北沢正和 シェフ |
| ⑫ 7/19 金 | トラットリア ポルコ・ロッソ | 北島亭(新宿) 大石義一 シェフ |
| ⑬ 7/26 金 | 和食 味彩 | エッセンス(南青山) 藪崎友宏 シェフ |

※5月29日時点の予定です。都合により日程等が変更になる場合がありますのでご了承ください。

主催 岩手県 三陸国際ガストロノミー会議 2019 実行委員会 価格、予約方法、予約開始日等はHPで随時配信! →
お問い合わせ 岩手県農林水産部流通課 電話 019-629-5733 <https://gastronomy-sanriku.com/>

