

つま恋リゾート 彩の郷

JARDIN

★ 2月のシェフズランチ 第8弾 ★

つま恋リゾート彩の郷のシェフ達が『旬』の食材をテーマに創作する特別ランチを期間限定でご用意致しました。

素材へのこだわりと生産者への想いを込めたメニューをお楽しみ下さい。

今回はその第8弾として和食副料理長、内海亮より皆様へ千葉県いすみ市から旬を直送致します。

未知なる美味を探求し、新時代の若き才能を発掘するコンテスト『RED U-35』にて
シルバーエッグ3年連続の受賞歴を持つ和食創作のクリエイターがいすみ市とメニューを共同開発！！



● お献立 ●

先付け

いすみの郷土料理 なめろう を一口手巻きにして
高秀牧場のチーズ西京焼きと一緒に

御膳

- ・鱈焼き霜 浅月ソース ・蛸湯洗い 煎り酒ジュレ
- ・石野さんのトマト 菜花 白酢和え ・鯉 蔦の臺チーズ射込み
- ・栄螺 うるい 酒盗玉子 ・いすみ豚 とろとろ煮込み
- ・朝掘り筍 香り揚げ

食事

大原の真鯛といすみ米の釜炊き御飯 ・留椀 ・香の物

デザート

・出来立ての葛切りにいすみの落花生をたっぷりかけて

※ 食材の入荷状況により内容の変更をする場合がございます。



生産者の皆さんと一緒に



和食 副料理長 内海 亮



※写真はイメージです



価格 2,750円(税別)

※ 内サービス料10%含む

1日限定 20 食！！

期間 : 2月15日(木) ~ 2月28日(水)

予約2部制 ①11:30 ~ ②12:00 ~ 先着順

※最終予約受付は前日19:00までとさせていただきます

お問い合わせ つま恋リゾート 彩の郷 予約センター

TEL 0537-24-1111 URL://www.tsumagoi.net

〒436-0011 静岡県掛川市満水2000番地