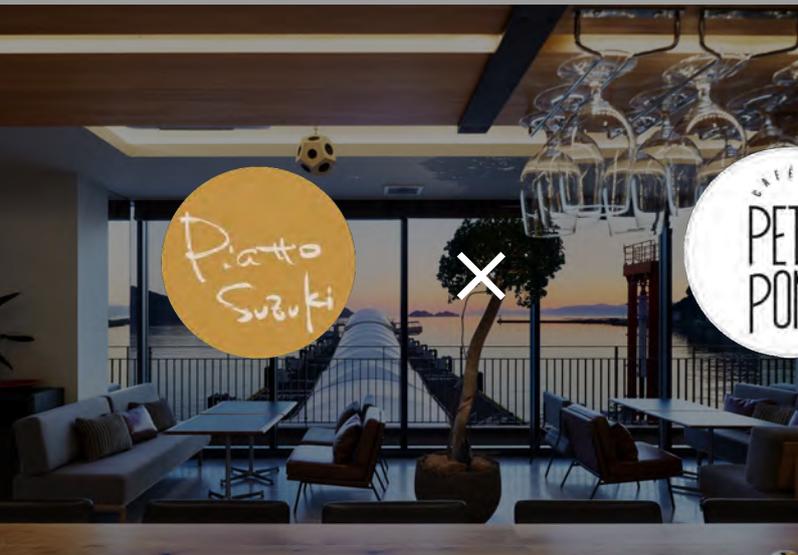


ピアットスズキ × PETIT PONT × 八幡浜市
～八幡浜港で極上の一皿を～



PETIT PONT 店内にて、八幡浜食材を活用した イタリアンディナー

日時

2025 / 11 / 7 FRI
18:00 ~ 20:00

参加費用

¥ 22,000-

※ドリンク料込

場所

八幡浜港ターミナルビル 2F

CAFÉ LE PETIT PONT



シェフ

鈴木 弥平

鈴木氏の料理は、伝統的なイタリア料理の技法を大切にしながらも、日本の旬の食材の持ち味を最大限に引き出すことを信条としています。日本の食材とイタリア料理を見事に融合させたスタイルが特徴です。また、料理だけでなくイタリアの伝統的な発酵菓子「パネトーネ」作りにも情熱を注いでおり、2019年にはイタリアで開催された複数のコンテストで金賞や特別賞を受賞するなど、世界的に高い評価を得ています。毎年期間限定で販売されるパネトーネは、1ヶ月以上待つこともあるほどの人気ぶりです。その確かな腕前と食への深い知見から、「ダルメイン World マーマレードアワード&フェスティバル in Japan」の最終審査員も務めています。

参加申込
QRコード



募集締切
10/20 迄

※応募者多数の場合は
抽選とさせていただきます。

お問い合わせは下記まで

主催

PETIT PONT



0894-35-6366



PETITPONT_YAMAHAMA_NEW@PETIT