



能登半島地震・豪雨被害にあった  
食材の産地のために、私たちが力になる  
<<<日本イタリア料理協会 協力>>>

# チャリティシェフズテーブル



アクアパツツア 日高良実



ピアットスズキ 鈴木弥平

リストランテ・オガワ  
小川洋行

イタリアンのトップシェフが金沢に集結！

地震や豪雨被害にあった産地のためにイタリアンのトップシェフが、その食材の魅力を最大限に引き出した料理に仕上げました。ぜひ皆さん、お召し上がりに来てください。

食材の宝庫、石川県の産地のため、生産者のために今回の収益は仕入れ代金を除いて全額を寄付いたします。

## チャリティレストランイベント【チャリティシェフズテーブル】

日 時：2026年3月4日（水）（昼の部）12:00～14:30（夜の部）18:00～20:30

場 所：トラットリア・ブルスクーロ（石川県金沢市武蔵町15-1金沢エムザB1）

定 員：各部20名（定員になり次第、締切）

料 金：25,000円（税サ込）※フリードリンクとなります

主 催：（一社）日本イタリア料理協会



能登半島地震・豪雨被害にあった  
食材の産地のために、私たちが力になる  
<<<日本イタリア料理協会 協力>>>

# チャリティシェフズテーブル

【メニュー】

※食材の仕入れ  
状況等により変  
更となる場合が  
ございます。

<アミューズ>

リボリータ 白子のソテー

<魚料理>

鮮魚のアクアパッツァ

<前菜盛り合わせ>

クレープで包んだ能登の彩り野菜 バーニャカウダソース

<肉料理>

本土鹿ロースのロースト

ハチメのカルパッチョ

甘酢で締めたサヨリのサラダ仕立て

<デザート>

さつまいものクレマ、いちごのジェラート

<パスタ>

ふきのとう香る菜花と子ヤリイカのカラスミ和え

<リゾット>

トリュフのリゾット

※ドリンクはワインや地酒、ソフトドリンク

などをフリードリンクでご提供いたします

## お申し込み方法

① 下記申込書をご記入のうえFAXまたは郵送、  
もしくは申込書内容をメールでお送りください。

[ F A X ] 03-3407-4991

[ 郵 送 ] 〒150-0002

東京都渋谷区渋谷2-4-7 YK青山2F  
(株)メディアフレックス内) 宛

[ メール ] info@media-flex.co.jp

② 申込内容を確認後、申込受付票をお送  
りいたします。会費のお支払い方法は申  
込受付票に記載しております。(事前振  
込のみ)

③ 当日申込受付票を会場にお持ちください。

※食品アレルギーのある方は、あらかじめお申し出くださいませ。

□昼の部に参加(12:00~14:30)

□夜の部に参加(18:00~20:30)

ご芳名	TEL	メールアドレス
ご住所		
〒		
ご同伴者名	ご同伴者名	ご同伴者名
料金		
_____名 × ¥25,000 = _____		

※アレルギーがある方は事前にお知らせください。

こちらのフォームからも  
参加申込可能です⇒⇒



<お問い合わせ・お申し込み>

(一社)日本イタリア料理協会

〒150-0002東京都渋谷区渋谷2-4-7YK青山2F

TEL.03-6427-6883 FAX.03-3407-4991