

魚河岸テラス



イタリアンディナー

Italian Dinner

釜石はまゆり
サクラマス

KAMAISHI HAMAYURI
MASU SALMON



浜千鳥

話題の「サクラマス」をイタリアンの一流シェフがメニュー化
釜石の食材を活用したイタリア料理と浜千鳥とのマリアージュを
釜石港のサンセットとともに楽しみください

コースメニュー Course Menu

アミューズ
サクラマスのディップ

前菜
サクラマスのクルード 黒オリーブソース

パスタI
サクラマスとブロッコリーの冷製カッペリーニ

パスタII
サクラマスとピーペリガーテのグラチネ

魚料理
サクラマスのインパナータ サルサベルデ

肉料理
サクラマスと鶏むね肉のガランティーヌ

ドルチェ
いもミス(サツマイモのティラミス)

Chef シェフ



鈴木弥平
ピアットスズキ



小川洋行
リストラテオガワ



酒井辰也
トラットリア・ケ・バッキア

日時 2023年10月9日(月・祝) 17時～

場所 魚河岸テラス(岩手県釜石市魚河岸3-3)
「ヒカリ食堂」「CHEZ MARCO」

料金 浜千鳥のカップリング付 12,000円(税込)
コース料理のみ 11,000円(税込)

定員 40名(定員になり次第締切)

申込方法 申込フォームよりお申し込みください
<https://visitkamaishi.jp/dn2023>
アレルギー等がございます場合は、
その旨もご入力ください。



お問合せ 魚河岸テラス TEL 0193-27-5566

