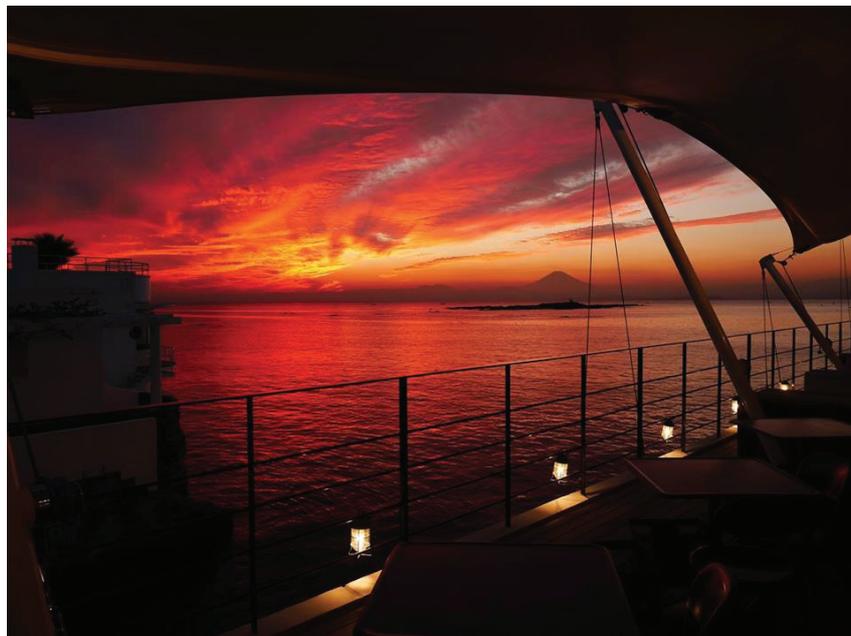




MARINE & FARM

Breakfast, Lunch & Dinner

「MARINE&FARM」 自然豊かな三浦半島にある佐島の海の目の前で 富士山サンセット&クリスマスディナーが叶う!



株式会社 Edge が運営する、“EAT LOCALLY” をコンセプトに三浦半島・佐島で展開するイタリアンレストラン「MARINE & FARM」では、スペシャル・クリスマスメニューの販売を期間限定(12/18~12/25)で販売いたします。MARINE & FARMだけで叶う、富士山サンセットを堪能した後の豪華ディナーを、存分にお楽しみ下さい。
~2017年のクリスマスのMARINE & FARMエリアは、概ね晴れ予報!~

限定クリスマスメニュー (※最下部写真左から)

■ 黒トリュフと三浦大根、プチベールの自家製タリアテッレ

柔らかく炊き上げた三浦大根と旬のプチベールを、イタリア産の黒トリュフで香り高く仕上げました。

■ 低温調理した伊勢海老と帆立貝 3種の調理をした黒キャベツとアメリカヌソース

低温で食感良く火を入れた伊勢海老と帆立を、揚げる・焼く・炊くの調理をした冬野菜の黒キャベツとご一緒に。

■ イタリア産豚のすね肉の煮込み“スティンコ”

ピエモンテ州の郷土料理。白ワインで柔らかく煮込んでからオーブンで 香ばしく焼き上げ、香草のクリームソースで仕上げました。ボリュームたっぷり600g以上。

■ アマレッティビスケットとドライフルーツを詰めたリンゴの丸ごとローストミルクソルベ添え

アールグレイに漬け込んだ色々なドライフルーツとアマレッティをぎっしり詰めてオーブンでじっくりローストしました。付け合わせのミルクソルベをのせながらお召し上がり下さい。

■ ズッパエミリアーナ

アルケルメスをたっぷり含んだスポンジ生地を マスカルポーネチーズとカスタードのクリームでサンドしたドルチェ。チョコレートソースとマーマレードどうぞ。





EAT LOCALLY

地元でとれた旬の食材を食べる。

あらゆる国の食材がいつでも手に入り、あらゆる国の料理をいつでも食べることができる、そんな時代だからこそ、改めてその価値を見直すべきだと考えました。

MARINE & FARMは、自然豊かな三浦半島にある佐島の海の目の前で、「EAT LOCALLY」をコンセプトに、佐島をはじめとする湘南エリアの食材を使った、ここでしか味わうことができない料理と体験を提供します。

MARINE & FARM (マリン アンド ファーム)

<ADDRESS> 神奈川県横須賀市佐島3-8-35 / 046-854-9820

<OPEN HOUR> Weekday 11:00 - 21:00 (L.O. 20:00) / Weekend & Holiday 9:00 - 21:00 (L.O. 20:00)

※15時半から17時の間クローズ致します

※12月31日~4日休業 5日はLunchから営業

<この件に関するお問合せ先> 広報担当: 関
090-2476-0104 / seki.saho@gmail.com