

三國清三シェフのディナーショー 青森県津軽の自然の恵を奏でるフレンチの夕べ ～「奇跡のリンゴ」の木村秋則さんを招いて～

京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人 奥村 浩二）では、2014年6月16日（月）18:00～三國清三シェフ・「奇跡のリンゴ」の木村秋則氏・「レストラン山崎」山崎隆シェフをお招きし、青森の自然農法で育まれた野菜や「奇跡のリンゴ」を味わう1日限定のディナーショーを開催いたします。



三國清三シェフ [写真左]
(ホテル ドゥ ミクニ オーナーシェフ)

ゲスト：木村秋則氏 [写真中央]
(農家：自然農法)

山崎隆シェフ [写真右]
(レストラン山崎 オーナーシェフ)

りんごの国の青森県津軽（弘前）は、食材の宝庫。昔から魚介類に恵まれ、近年では野菜の自然栽培、自然牧場の畜産も増え、その原動力が世界でも不可能とされていた無農薬、無施肥のリンゴの栽培に成功した木村秋則氏。今回の三國清三シェフディナーショーは、木村さんの奇跡のリンゴをはじめ三國シェフ厳選の津軽の自然の恵みを味わっていただく趣向です。三國シェフの盟友山崎隆シェフも加わり、スペシャリテの「奇跡のリンゴスープ」もメニューに登場します。食後は三國シェフと木村氏、山崎シェフのトークショーも行います。

■ ■ ■ 青森県津軽の自然の恵を奏でるフレンチの夕べ 概要 ■ ■ ■

【日時】2014年6月16日（月）
18:00～21:00 ※受付 17:30～
【料金】お一人様 15,000円（税・サ込）
（料金には、お料理、お飲み物を含みます）
【会場】京都東急ホテル宴会場「葵の間」
【定員】150名様

【ご予約・お問い合わせ】
京都東急ホテル 宴会予約係まで
075-341-2684(10:00～18:00)

～ MENU ～

青森の自然農法の野菜、奇跡のリンゴ、
旬の魚介が中心のフルコース

前菜 / スープ（奇跡のリンゴスープ） /
魚料理 / 肉料理 /
デザート（奇跡のリンゴをつかったスイーツ）
コーヒー
パンとバター

※仕入れ状況により内容が変更となる場合もございます。ご了承下さい。

本件に関するお問い合わせ先