

秋の美食会

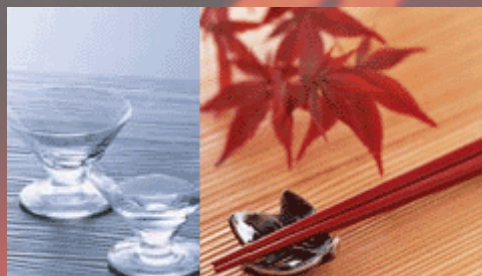
和とイタリアンの素敵な出逢い

精進料理とイタリアンのコラボレーション料理と、酒造メーカーによる新しい日本酒の飲み方のご提案をします。人気の生パスタをはじめ、味覚の秋の旬の素材を「美味しく食べて健康に美しく！」をテーマにご提供しますので、ぜひご参加ください。

前菜

【おしながき】

- 秋刀魚炙りずし
- 新銀杏・むかご(松葉串)
- 鴨ロース蒸し煮
- 蟹となめこ、菊のあけび酢和え(柚子釜甘露栗)
- 守口大根奈良漬
- 豆腐の味噌漬
- 小鉢
- 小蕪と揚麩の柚子味噌田楽
- パスタ
- 蟹肉のトマトソーススパゲッティ
- 蟹味噌風味
- ピッツァ
- 鱈のかば焼きピッツァ紅葉おろし添え
- 揚げ物
- あられ豆腐 車海老の黄味揚げ
- デザート
- わらび餅とミルクジュエラード



日時●10月18日(木)・19日(金)

各18:00~

参加費●お1人様5,000円(コース料理+お飲物)

※日本酒以外もご用意します。

※要予約

※イベント中のディナータイムは貸切となります

イタリアン&フレンチレストラン

エルマール

郡山市八山田3-8

TEL:024(931)6275