

岩手を味わう一夜限りのスペシャルディナー

～ 奥田政行シェフと岩手の農家の情熱を一皿に ～

# 奥田政行シェフ×

# 岩手の特選食材と地酒

東京スカイツリータウン・ソラマチ31F

LA SORA SEED

FOOD RELATION RESTAURANT

2019 **1/8** (tue.) 受付 18:30～  
開宴 19:00～

会費 12,000円 (乾杯ドリンク付、サービス料込)  
お料理に合う岩手の地酒も別途御用意  
しております

岩手の生産者の方と奥田政行シェフと語りながら、逸品の料理をフルコースで堪能できる一夜限りのスペシャルイベント。  
ぜひ、お友達、ご家族を誘って御参加ください。

定員 先着40名 ※着席スタイル

## 岩手の特選食材

ほろほろ鳥 (石黒農場 石黒 幸一郎氏)  
きたかみ牛 (西部開発農産 照井 勝也氏)  
七色にんじん(うるおい春夏秋冬 高橋 賢氏)  
江刺産りんご(紅果園 高野 寛子氏)  
米「金色の風」(「金色の風」栽培研究会 高橋 貞信氏)  
等が登場予定

## 岩手の地酒

奥州ノ龍 特別純米酒 (岩手銘醸 及川豊彦氏)  
原材米 亀の尾(岩手県金ケ崎町産)

他 数種を御用意予定



※ ディナーのイメージ

岩手産の厳選食材を使ったお料理を味わえるフェアを開催します。スペシャルディナーのお皿も登場します。

いわて黄金食材旬彩ごほうびフェア

2019 **1/7** (mon.) ~ **31** (thu.)

## 奥田政行シェフ プロフィール

山形県鶴岡市の地元産食材を使ったイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ。独自の理論をもつ食材に精通した料理人として、国内外で広く活躍。「食の都庄内」親善大使を務める。農林水産省料理人顕彰制度「第一回料理マスターズ(シルバー賞)」受賞。著作「食べもの時鑑」は「グルメン世界料理本大賞2017」において食の遺産部門グランプリを受賞。

当イベントのメニュー等の最新情報は  
Facebookページ「旬彩ごほうびフェア」を  
ご参照ください



ご予約・お問合せ先

LA SORA SEED 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ31F

FOOD RELATION RESTAURANT  
ラ・ソラシード フードリレーションレストラン

TEL:03-5809-7284 11月27日より予約受付を開始します

※ 食材やお酒の仕入れ状況により、内容が変更になる場合があります