

全国に名を轟かす仙台の中華料理と
三陸の食材を知り尽くした久慈の名店によるコラボレーションディナーが実現!

北三陸磯料理 魚棚 × 楽・食・健・美 -KUROMORI-

三陸美食サロン

フュージョンディナー

2022年1月17日(月)

北三陸磯料理 魚棚 [岩手県久慈市十八日町1-15]
開場/18:00 スタート/18:30



楽・食・健・美 -KUROMORI- 黒森 洋司氏

1976年、神奈川県出身。東京・西麻布の【香港ガーデン】でキャリアをスタート。香港出身の料理人の元で広東料理の腕を磨き、28歳の時、広東料理の名店【福臨門魚翅海鮮酒家二子玉川店】で同グループ初の日本人料理長となる。2011年の東日本大震災後、「料理人としての復興支援」を模索し、仙台に移住。2014年に自店を荒町で創業し、2016年に今の向山に移転。地物食材を使ったハイレベルの中国料理を繰り出す。

フュージョンディナー

お一人様

¥15,000 (税込)
ドリンク付

定員

先着22名様

お申し込み・お問い合わせ

北三陸磯料理 魚棚 (うおんだな)

岩手県久慈市十八日町1-15

TEL.090-2796-2768 [担当 買牛(かんぎゅう)]

御献立

先付 魚棚茶碗蒸し
前菜 早採りわかめ酢、豆腐味噌漬、湯葉べっこうあん
椀物 いちご煮椀
お造り 鮪、平目、帆立
焼物 鮑、バター焼
煮物 牡蠣かわり鍋
油物 海鮮天ぷら
飯物 海鮮炊込みご飯
水菓子 まめぶ汁、香の物
フルーツシャーベットの

※当日は、その他、黒森シェフのお料理をご堪能いただけます。
是非、おたのしみ!

※当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。



※写真はイメージです。

【主催】三陸国際ガストロノミー会議実行委員会