



片岡護シェフ 春の美食会

in ホテルマリターレ創世

能登半島地震復興支援



Course Menu

春の美食会

Prociutto crudo con melone e Suro marinato
生ハムメロン、鱈のマリネ白ソース

Insalata con tarutare di gamberetti di ISHIKAWA e avocado
石川県産 甘エビとアボカドのタルタル仕立て

Mousse di carota di KAGA con ricci di mare e gelatina di consomme
加賀人参のムース コンソメゼリー寄せ 生うに添え

Abalone in padella con asparagi con salsa di suo fegato
鮑とアスパラガスのソテー 肝ソース

Risotto alla mille e una notte
豆(緑一色)のリゾット

Spaghetti con orata, pomodoro, alla verdura selvatiche e bambù
甘鯛とフルーツマト、筍、山菜のスパゲッティ

Tagliata di manzo di NOTO con salsa di vino rosso
能登牛のタリアータ仕立て 赤ワインソース
(加賀レンコンソテー、パルミジャーノチーズとルッコラサラダ)

Sfornato di ricotta e frutta
スフォルマートクレームシャンティ フルーツ添え

Caffè
コーヒー

《食べて応援》石川県の食材を使用しております

HOTEL MARITAL SOUSEI

久留米
創世

4/23 火

佐賀
創世

4/24 水

受付 / 18:30 開宴 / 19:00 閉宴 / 21:00

限定120名様

完全予約制

お一人さま

18,000円(税サ込)

「ゲストソムリエ寺井氏セレクトワイン」やその他ドリンク付
※満席になり次第締め切りとなりますのでご了承ください。

片岡護 (かたおか まもる)

手掛ける本格イタリア料理は「一皿のアート」と絶賛

1968年 日本領事館の総領事付き料理人としてイタリア・ミラノに渡る。
出発までの間は、「つきち田村」で日本料理を研修。

1973年 帰国後、代官山「小川軒」を経て、南麻布「マリーエ」の料理長を務める。

1983年 西麻布に「レストランテ アルポルト」を開店。日本での本格イタリア料理の草分け的存在として注目される。
2001年 F・I・C よりイタリア料理人として認定される。

2007年 社団法人 全国司厨士協会より西洋料理の銀賞授与。

2014年 イタリア商工会議所より功績に対し賞授与。

2015年 「現代の名工」に選ばれる。

2017年 「一般社団法人 ChefooDo」会長に就任

2018年 「ま・ごはん」 木楽舎出版がグルマン世界料理本イタリア部門 2018 グランプリ受賞。

2020年 「一般社団法人 日本イタリア料理協会」会長に就任

2021年 「黄綬褒章」を受章



ゲストソムリエ
寺井 剛史

OFFICE GO SEE 代表 / プレゼントワインショップ オーナー / 福岡県北九州市生まれ。福岡県知事表彰受賞 / 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
国家資格 1級レストランサービス技能士 / 現在 飲食店などのコンサル、各種講師などを行うとともに日本初のギフト専門ワインショップ「プレゼントワインショップ®」を運営中。

お名前	様	ご住所	
お電話番号		希望日・枚数	<input type="checkbox"/> 23日 枚 / ホテルマリターレ創世 久留米
			<input type="checkbox"/> 24日 枚 / ホテルマリターレ創世 佐賀

☆当イベントをどちらでお知りになりましたか? 弊社ホームページ 弊社DM チラシ 創世スタイル その他 ()

ホテル マリターレ 創世 久留米 ☎ 0120-25-8817
〒830-0003 福岡県久留米市東櫛原町900 TEL 0942-35-3511

ホテル マリターレ 創世 佐賀 ☎ 0120-38-8817
〒840-0804 佐賀県佐賀市神野東2-5-15 TEL 0952-33-5511