

新潟の旬*Herb



今やハーブがなければ、料理が完成されないと言われるくらいキッチンを席卷しています。その数は数百種類。バジル・オレガノ・カモミール・フェンネル・クレソン・ラベンダー…。和のハーブも人気です。山椒・紫蘇・緑茶、山葵(ワサビ)は、Wasabi japonica と呼ばれ、世界中に浸透しています。シェフ森本、旬の食材にどんなハーブを組み合わせるのか、みなさまお楽しみに。



2019.

6/12 水

■会場 万代シルバーホテル
5階「万代の間」

■開場 18:15 (受付 18:00~)

■開宴 18:30 → お開き 20:45 (予定)

おひとり様

13,000円 (税込)

【催事内容】

- 新潟の旬の食材をメインにしたフレンチ料理コース
- 当日の料理に合うワインセレクト (著名な石川ソムリエのアドバイスによるワインセレクト)
- ミニコンサート

協賛★サッポロビール



天然鮑・栄螺
初夏の新潟は、天然鮑・栄螺(サザエ)も旬を迎える。美味極まる季節。

天然真鯛
初夏の新潟は、真鯛の季節。佐渡・粟島・柏崎・山北が、良い漁場。メスは乗っ込みと呼ばれる産卵期を控え、脂がのる。



ワインを楽しく飲みましょう。
この機会にワインの愉しみ方も是非覚えて頂けたら幸いです。新潟県内にも素晴らしいワイナリーが数多く育ちました。新潟のワインも織り交ぜていますので、お楽しみください。

第13回 地産の地産の仕事人

地産地消の仕事人
株式会社シルバーホテル
総料理長 森本 節生



シテイホテルで初めて農水省の「地産地消の仕事人」として、第四回に認定されました。新潟の食材をこよなく愛し、名業に仕立てて発信しています。新聞・テレビの取材をはじめ、人気のレストランパスで腕を振っています。

お問い合わせ・ご予約は

BANDAI SILVER HOTEL 025・243・3711 [販売部]迄