



恵みの海と 大地からのごちそう

日本最北のまち、稚内

宗谷海峡をはさんで東はオホーツク海、西は日本海に面し豊富な海産物や厳しい自然が育む農畜産物など日本最北の食材の宝庫、稚内。シェフ自ら稚内を訪れ、素晴らしい食材や生産者の方々との出会いを大切に、稚内の魅力溢れる一夜をお届けします。

日時 9月16日(金)

18:30 受付 19:00 スタート

料金 お一人様 14,000円

お料理・ワイン・サービス料込/税別
※各種ご優待対象。ご予約時にお申し出ください。

会場・ご予約 アイコニック

中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館 9F

Tel. 03-3562-7500

メニュー

利尻昆布とベルベヌのジュレをまとわせた
宗谷産たこもずくのマリネ ライムのムース

稚内特産3種の貝(帆立貝、北寄貝、粒貝)と
銀杏草のほんのり温かいサラダ仕立て
貝のエキスとシェリーヴィネガーの
ヴィネグレットソース 潮風を受けて育った
ルアラール・コアのマイクロベビーリーフ

雲丹のフランに毛蟹のコンソメとフォアグラの
ポワレを添えて ソース・ペリゴールのアクセント

稚内直送鮮魚ホッケのグリエとカスベのムニエル
おおなご魚醤のブルノワゼット風味
フランス産旬の茸のフリカッセ
勇知いもと栗のピューレソース 赤しその香り

宗谷黒牛サーロインの炭火焼
コールラビのピューレとリーフプロッコリー
赤ワインで煮込んだタコのラザーニユとその赤ワインソース

勇知いもとりんごのモンブラン仕立て
ヴァローナ社ショコラ トゥルセイのクリーム
稚内牛乳のアイス 宗谷の塩

稚内市



日本最北に位置する稚内市は、宗谷海峡をはさんで東はオホーツク海、西は日本海に面し、宗谷岬からわずか43kmの地にサハリン(旧樺太)の島影を望む国境の街。平成24年春に「稚内ブランド」が誕生し、豊かな自然の中で生まれた農畜産物や水産物、これらの資源を活かして生産される産品や、稚内が誇る文化・自然等の地域資源を広く国内外へ発信することで、稚内の知名度向上を図っています。

ICONIC