

リステランテ イル・チェントロ ひらまつ

厳選食材でめぐる 北海道の旬

稚内市

北緯45°31'に位置する日本最北端のまち『稚内』。

アイヌ語の『ヤム・ワッカ・ナイ(冷たい水の出る沢)』に由来するこの地は、宗谷海峡を中心に東はオホーツク海、西は日本海に面する良質な漁場に恵まれた素晴らしい場所です。

毛蟹や真鱈、宗谷のホタテやタコなどの新鮮で豊かな海産物にとどまらず、北海道遺産に登録される宗谷丘陵では周氷河地形と呼ばれる特徴的な丘陵地を活かし、稚内を代表するブランド牛『宗谷黒牛(そうやくろうし)』の生産にも積極的に取り組んでいます。

このたび、稚内市および稚内ブランド推進協議会によるご協力のもと、雄大な自然に育まれた稚内産の厳選食材をふんだんに用いた稚内特別メニューをご用意いたします。

多くの皆様のご参加を心よりお待ちしております。

※稚内産厳選食材を使用したメニューは、イベント開催後も期間限定で提供いたします。




RISTORANTE
il Centro
HIRAMATSU

日時：2月19日(金) 18:15受付／19:00開宴

料金：お一人様 ￥12,000(サービス料込み・税別)

特別コース料理に合わせて厳選したワインもご用意いたします。
各種ご優待の対象となります。ご予約時にお申し出ください。

リステランテ イル・チェントロ ひらまつ

札幌市中央区北2条西4-1 赤れんがテラス4階

Tel. 011-252-3471