



感動の食材に出会う

想いをつなぐ食彩の夕べ

～旬の里、福井より～

その土地ならではの四季の食材、豊かな大地が作り出す名水、作り手の技と心。新たな食材との出会いが、料理人の心を熱くさせ、無限の創造への道を切り開きます。このたび、福井県の素晴らしい食材と出会いラ・フェット ひらまつにて特別ディナーを開催する運びとなりました。日本海の美味しい魚介類、豊かな風土がもたらす山の幸。その地に受け継がれる伝統野菜は食文化を支え、歴史の尊さを伝えてくれます。特別ディナー開催にあたりシェフ大原自らが直接生産者を訪ね、食材を吟味し一夜限りの特別メニューを創り上げます。希少な若狭牛、高級食材として珍重される若狭ぐじなど福井県海・山・里の幸をふんだんに使いフランス料理で味わう福井食材の新たな魅力をお楽しみください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

日時

9月28日(水)

18:30 受付 19:00 開宴

料金

お一人様 20,000円

料理、ワイン、税金、サービス料込み
※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

ラ・フェット ひらまつ

大阪市北区中之島2-3-18
中之島フェスティバルタワー 37F

Tel. 06-6233-1139



福井県

変化に富んだ自然景観、豊かな海・山の幸、由緒ある歴史、伝統、文化等の「美しさ」や、世界にはばたく特色ある地場産業、暮らしを支える農林水産業、粘り強い県民性等の「たくましさ」に恵まれるなど、限りない可能性を秘めています。蟹やふぐをはじめ、若狭湾で獲れる豊富な海の幸、伝統の福井野菜、豊かな水資源、コシヒカリ、地酒など、美食に満ちた北陸を代表する県です。



ラ・フェット ひらまつ

「モダン・クラシック」をコンセプトに掲げるフランス料理店。伝統的なフランス料理の技法をベースに、ひらまつが長年にわたり磨き上げてきたフランス料理とイタリア料理の感性と技術を融合し、新たな料理の世界を展開します。地上200m大阪随一の眺望とともに華やかな美食の文化をご堪能いただけます。

HIRAMATSU
LA FÊTE