



12月7日（水）

福井県×サンス・エ・サヴール 想いをつなぐ食彩の夕べ

～ 旬の里、福井より～
感動の食材に出会う冬の特別ディナー

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。

昨年開催しご好評をいただいた福井県とのコラボレーションディナー。

多くのリクエストをいただき、この度第2回を開催する運びとなりました。

今回も特別ディナー開催にあたりシェフ鴨田自らが生産者を訪ね、食材を吟味。

脂がのり最高の状態を迎える寒鰯、若狭ぐじや越前えびなど福井漁港から届く厳選された冬の味覚に加え、福井県特有の風土が生み出す最高品質のとみつ金時や旬を迎える伝統野菜など、ここでしか出会えない素晴らしい食材を使い一夜限りの特別メニューを創り上げます。

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

12月7日（水）

18:30 受付 19:00 開宴

料金

お一人様 16,000円

料理、ワイン込み（税・サービス料13%別）

※ 各種ご優待対象。ご予約時にお申し出ください。

※ アルコールを召し上がらない方には14,000円

（税・サービス料13%別）をご用意させていただきます。