

「城主気分でダイニング」受付開始のお知らせ

【開催日】2020年4月4日（土）5日（日）



一般社団法人キタ・マネジメントでは、観光さくらまつりに合わせて大洲市民の皆様を対象に大洲城天守閣でお花見を楽しめるお食事会「城主気分でダイニング」を開催いたします。

NIPPONIA HOTEL 大洲城下町を運営するシェフ、スタッフらが担当し、音楽演出も取り入れるなどプレミアムな空間でお食事を楽しんでいただきます。この機会にお城でのお花見ダイニングを楽しんでみてはいかがでしょうか。

【日時】4月4日（土）5日（日）

- ▷第一部 午後5時30分～（受付開始5時～ 集合：大洲城 二の丸カフェレスト
- ▷第二部 午後7時30分～（受付開始7時～ 集合：大洲城 二の丸カフェレスト

【場所】大洲城天守 1 階、高欄櫓 1 階 ※駐車場は市民会館駐車場（今回のみ無料）

【人数】各日各部 2 組程度 ※1 組 4 人まで（大洲市民限定）

【料金】1 人 1 万円（飲み物代込み） ※中学生以下は 5 千円（飲み物代込み）

【料理】城下町ホテルで提供する和食コースを基にした創作料理です。地産地消をモットーとした地の素材と、全国の選りすぐりな食材を織り交ぜ和食の粋を飛び越えた新しい料理に仕立て上げます

【シェフ】石井 之悠

スイスのグランメゾンで活躍し、帰国後神戸元町で開業。ミシュランと並ぶ 2 大レストランガイド、「ザガットサーベイ」では、神戸エリア料理部門で 4 年連続 1 位を獲得。卓越したセンスと高い技術から生み出される美しくも繊細な料理の数々は、食べることができる芸術作品です



【メニュー】

小さな野菜のテリーヌと天使の海老

ホタルイカとたけのこ 木の芽の和え物

春の豆類の御碗

こねつけ餅風 米のガレット

春の鮮魚とホワイトアスパラ、いろいろな貝の取り合わせ

春キャベツで包んでしっとり焼き上げた和牛フィレ肉

鯛茶漬け風

春の訪れ いちごのデザート ヨモギの苺大福

※料理画像はイメージです。またメニューは仕入れ状況等により変更する場合がございます

ございます

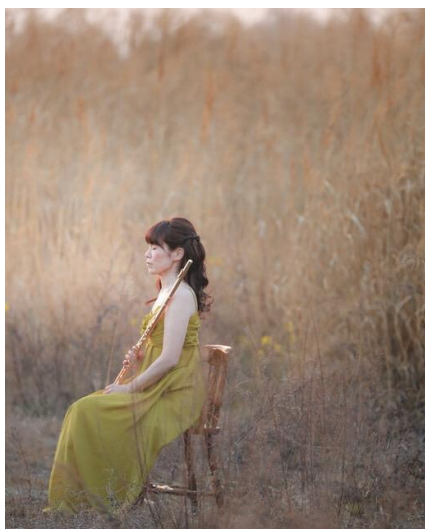
※アレルギー、苦手な食材がございましたらお申しつけください

【演出】お食事に合わせて、各日生演奏をお楽しみいただけます

音楽とお料理の非日常的な体験をぜひご期待ください

4月4日（土）ピアノ、フルート、クラリネット

4月5日（日）雅楽隊



【申込受付期間】 3月2日（月）～13日（金） 9時～17時

※申し込みが多数の場合は抽選とさせていただきます

※申し込み方法は、電話・FAX・Emailにて受付いたします

※当選の方のみ、3月16日（月）にご連絡いたします

【キャンセルについて】

当選後のキャンセルですが、3月27日（金）までにご連絡をお願いいたします

【申込・問い合わせ先】（一社）キタ・マネジメント 大洲まちの駅あさもや
大洲観光総合案内所

電話 : 0893-57-6655

FAX : 0893-24-7086

Email: kita-management@kita-m.com

■問い合わせ先

一般社団法人キタ・マネジメント 担当: 周藤

TEL 0893-24-7060 MAIL kita-management@kita-m.com

