



第5回異業種[料理人]交流会

～奈良県産《裏》畜産物の賞味会～

異なるジャンルの料理人が垣根を越えて集い、互いの交流を図る
第5回異業種[料理人]交流会を来る7月18日(火)、JWマリオット・
ホテル奈良にて開催します。

今回は奈良の三大畜産物「大和牛」「ヤマトポーク」「大和肉鶏」ほど
有名ではありませんが、勝るとも劣らない、違う美味しさを持って
いる『まほろば赤牛』、『郷ポーク』、『プレノワール』の新しい味を
追求します。



SILK ROAD DINING
小林 正幸シェフ

暑い時期ですので、暑気払い兼ねて冷えたビールやワインなどと一緒にご賞味頂きながら親睦を深め
たいと思います。ぜひ、皆さまのご参加をお待ちしています。

【メニューテーマ】

サスティナブル ～奈良の食文化を未来まで残すために～

- * 吉野杉で香りを付けたサクラマスのコンフィー
- * プレノワールのロースト 奈良県産ヒノヒカリ米のリゾット クレソン 大和芋 チキンコンソメ
- * 郷ポークのパネ 奈良のトウガラシ トマトとエストラゴン ピスタチ:オのデュカ
- * まほろば赤牛 大和橘と当帰の塩釜ロースト 季節の香りを添えて
- * 大和抹茶のテリーヌ 黒糖クランブル バニラアイス
- * パン * コーヒー
- ※ビール、ワインなどフリードリンク(指定銘柄)

(食材の入荷状況によりメニューが若干変更になる場合があります)

- 開催日時…………… 令和5年7月18日(火) 18時(受付17時30分～)
- 開催場所…………… JWマリオット・ホテル奈良「シルクロード ダイニング」 奈良市三条大路1-1-1
- 定員…………… 40名 ※定員になり次第、締め切らせて頂きます。
- 参加者…………… 和・洋・中・パティシエ等の料理人、ソムリエ、料飲関係者など
- 会費…………… 特別価格 11,000円 [料理、フリードリンク、税・サ込]
- 協賛…………… 株式会社牛信、奈良県農業協同組合
- 主催…………… 株式会社タカーズ・コーポレーション 担当: 出口
奈良県磯城郡川西町結綺589-73 TEL. 0745-43-2120 FAX. 0745-43-2121
E-mail: h_d_taka2@ybb.ne.jp