



HAL YAMASHITA

オーナーシェフ
山下春幸



美食の饗宴

苺づくしのオリジナルディナー in HAL YAMASHITA 東京本店

一流シェフたちに選ばれた

栃木県が誇る最高級とちおとめブランド「ハート&ベリー」。
その魅力を存分に味わえる「美食の饗宴」へご案内いたします。

今回の舞台は HAL YAMASHITA 東京本店。

オーナーシェフ山下春幸氏が創り出す
当日限りのオリジナルメニューが新和食の世界へと誘います。
ぜひ大切な人と心ゆくまでお楽しみください。

2018.2.24_(sat)

美食の饗宴

苺づくしのオリジナルディナー in HAL YAMASHITA 東京本店

check

1

栃木県産とちおとめ最高級ブランド『ハート＆ベリー』を使用。



苺の命と言われる水には電解水を使用し、減農薬に努めながら酵素栽培を取り入れ、生産者・野口圭吾氏の手によって一粒一粒丹念に育てられています。

より安全で高品質な苺栽培が行われているのが『ハート＆ベリー』です。その芳醇な香りと濃厚な味に魅了されたのは一流ホテルやレストランのシェフたちでした。

素材そのものがもつみずしい美味しさは常に料理を美しく彩る、まさに『極上の苺』。

この季節にしか味わえない美味しさを是非、たっぷりとお楽しみ下さい。

check

2

洗練された食空間で『ハート＆ベリー』の苺を贅沢に使った HAL YAMASHITA オリジナルディナーをご堪能。



和食の垣根を越えて「新和食」で世界から注目を浴びている HAL YAMASHITA。安心安全なこだわりの食材探しで出会ったとちおとめ最高級ブランド『ハート＆ベリー』を贅沢に使い、素材の味が最も引き立つ組み合わせをオーナーシェフ山下春幸氏が創り出します。当日限りのスペシャルディナーでその深い味わいをご堪能下さい。

HAL YAMASHITA



オーナーシェフ 山下 春幸氏

[Profile]

オーナー兼、エグゼクティブシェフ。兵庫県芦屋市出身。幼少時代より神戸で異文化に触れ育つ。料理の見聞や技術だけにとらわれない感覚を養う為、世界各国で修業を積む。独自の視点・料理技術を用いて、伝統的な日本のスタイルに今まではなかった斬新な食材の組み合わせを取り入れた料理は「新和食」と呼ばれるようになる。



2018年 2/24 土

大人 お一人様 **19,800円**
(サービス料込税込)

食前酒と食後のドリンク付

※ワイン・アルコール等のお飲み物は
現地にて別会計となります。

タイムスケジュール

Time Schedule



HAL YAMASHITA
東京本店

17:30~

現地集合 ※受付は 17:00 頃となります。

当日限りの『ハート＆ベリー』の苺を使用した
オリジナルディナーメニュー



HAL YAMASHITA
東京本店

20:00 頃

現地解散

HAL YAMASHITA

所在地 東京都港区赤坂9丁目7-4 D-0119
(東京ミッドタウン 1F)
電話番号 03-5413-0086

■募集人員は30名(最少催行人数10名) ■旅行代金に含まれるもの/食前酒・食後のドリンク、サービス料 ■旅行代金に含まれないもの/行程にない交通費、アルコール等の飲物、他個人的費用 ■受付/1名様から受け付けます。 ■服装/ドレスコードはございません。

●旅行企画・実施●



えにしトラベル
ENISHI TRAVEL

●お問合せ・お申込み●

TEL.028(689)8782 FAX.028(665)8678

えにしトラベル <http://enishi-travel.jp>

本社営業所▶
受付時間/10:00~18:00

〒321-2118 宇都宮市新里町内254番地
(道の駅うつのみやまんちく村内)
栃木県知事登録旅行業第2-677号
国内旅行業務取扱管理者: 原田和之

旅行実施 株式会社ファーマーズ・フォレスト