

「食」を愉しむイベント 美食の集い

# 『賞味会』 SHOMIKAI

日時：2018年 11月20日(火) 18:30開始

会場：水上高原ホテル200 11F レストラン藤原

料金：¥13,000(お料理代・お飲物代・消費税込)

## 「Specialità a Minakami」

『秋の収穫祭Vol.2 みなかみイタリアンで食す新しい食の試み、ガストロノミーを愉しむ』

第15回目の開催となる『賞味会』は、総料理長 亀井正幸が「みなかみガストロノミーの世界」をお届けします。地元の食材や旬の物を使い、自然との調和を図り、美味しく料理を調理して食べる事で、みなかみの魅力を感じ、そして学び、空間と飲食を愉しむ『美食の饗宴』をご堪能くださいませ。

### = メニュー =

**鰻×キャビア×古代米×海と山の幸たち**  
五感で感じる自然とのユニゾン

✽

**ズワイ蟹×冬野菜**  
古典的なズワイ蟹のサラダを現代風のアートに仕上げ、  
蛤の出汁とコリ根・法蓮草

✽

**フランス産セップ茸×北海道産ウニ**  
香り豊かなセップ茸と濃厚なウニの一品  
山の幸と海の幸のリゾットとハーブ

✽

**フランス産プレス鶏×イタリア産トリュフ**  
鶏肉の中で世界最高といわれるプレス鶏のアロースト  
あくまでしっとり仕上げ、クラシカルなソースでトリュフを纏う

✽

**群馬県産上州牛×炭**  
低温調理で仕上げた上州牛の炭コトレッタ  
お客様の目の前でディクパージュ

✽

**カナダ産オマール海老×フレーバー**  
オマール海老のうまみを余すことなくパスタに託す  
フレーバーのアクセントで2度の美味しさ

✽

**アヴァンデセール**  
群馬県産野菜使用 温かさと冷たさの調和を愉しむ  
グラスとソース

✽

**グランデセール シメパフェ**  
実りの秋 果実の宴 和栗とショコラのシメパフェ

✽

コーヒー



総料理長 亀井 正幸



【 群馬県産上州牛×炭 】

みなかみイタリアンで食す新しい食の試み・・・  
厳選素材で彩られるガストロノミーの料理にあわせ  
ソムリエセレクトワインとのマリアージュをお楽しみください。  
アルコールを飲まれない方には、ソフトドリンクのご用意もございます。

ご宿泊・送迎も承ります。  
一泊朝食お一人様 6,000円(消費税・入湯税別)  
ご予約は、お電話または  
裏面に必要事項をご記入頂きFAXにてお申込みください。



水上高原ホテル200

〒379-1721 群馬県利根郡みなかみ町藤原6152-1

TEL.0278-75-2222

www.minakamikogen200.jp/

賞味会をご予約の際は、お電話または、下記に必要事項をご記入頂き、FAXにてご返信をお願い致します。

## 水上高原ホテル200 賞味会お申込み用紙

御社名	様
ご連絡先	

### ■賞味会お申込み

ご参加人数	名様
-------	----

氏名			
①	様	⑤	様
②	様	⑥	様
③	様	⑦	様
④	様	⑧	様

### ■ご宿泊お申込み (11月20日ご宿泊)

賞味会 特別ご宿泊プラン 1泊朝食付き お一人様 6,000円(税込6,480円)  
別途入湯税150円

ご宿泊人数	名様
-------	----

氏名		
部屋①	様	様
	様	様
部屋②	様	様
	様	様
部屋③	様	様
	様	様
部屋④	様	様
	様	様

※全室禁煙となります。

場所 水上高原ホテル200 11F レストラン「藤原」  
〒379-1721 群馬県利根郡みなかみ町藤原6152-1  
TEL:0278-75-2222 FAX:0278-75-2312

日時 11月20日 18:30開始