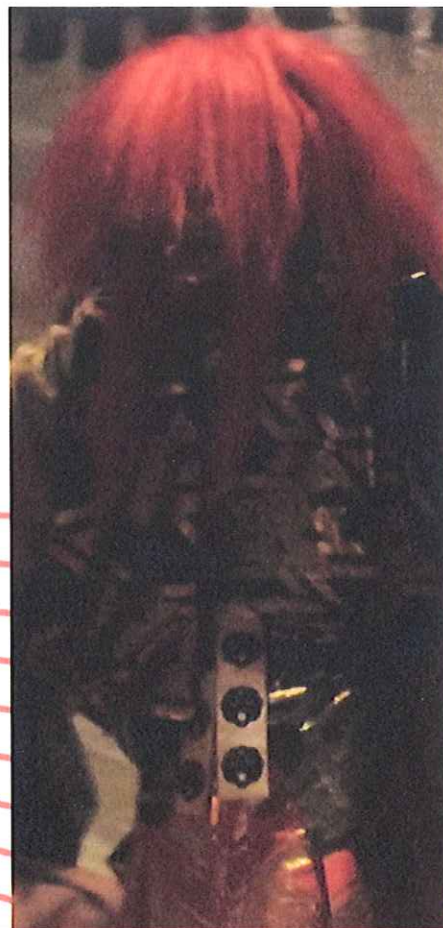


鶴岡の美しい自然、伝統文化と歴史、
地産物、それらすべてを一皿に表現し、
風土と食を同時に味わう。
たった一夜のプレミアムレストラン。
— それはまさに、幻のヒトサラ —



ヒトサラの醍醐味

～鶴岡料理人による能と食の饗宴～



日時：平成29年2月28日（火）
18:00春日神社 18:30会食
会場：春日神社～王祇会館
参加費：8,000円
（拝観、会食、お飲み物含む）
募集人数：20名限定

【申込み・お問合せ】

鶴岡食文化創造都市推進協議会 担当：小野

☎ 0235-25-2111（内線592）

ヒトサラの醍醐味

～鶴岡料理人による能と食の饗宴～



【指導・監修】鶴岡料理すず音 丸山環氏

全国日本料理コンクールなどにおいて数々の賞を受賞し、日本料理界の重鎮大宮康男氏から「天才」と称される。その腕から生み出されるずば抜けた味と創造性で、多くのファンを持つ知る人ぞ知る料理人。

鶴岡料理すず音 土屋文人氏

平成26年日本料理技術向上全国大会
厚生労働省職業能力開発局長賞
平成27年同大会 日本食品衛生協会理事長賞 受賞
着実に実績を重ね、頭角を現す、すず音のエース。



タカミヤ湯の浜テラス西洋茶寮 遠藤和彦氏

都内のレストラン、ル ロワズィール、アンジュアン、ラ ビュット ボワゼ等で修行後、渡仏。ブルターニュ地方で、1年半働く。2012年より現職。



高見屋別邸久遠 橋本勝人氏

湯沢温泉（新潟）にて修行をはじめ、久遠の前進であるつたや長兵衛をはじめホテル八乙女等を経て、現職。日本料理研究会 荘内支部鶴岡包栄会所属。



Juniorpapermoon 五十嵐督敬氏

RestaurantWinos（豪）ダイニングバーセバノ（仙台）を経て、現職Juniorpapermoonへ。うち1年を亀の井酒造で酒造りを学んだ。



すたんど割烹みなぐち 水口拓哉氏

伊豆竹翠亭（静岡）、滝の湯ホテル（天童）瀧見館（银山）での修業を経て、すたんど割烹みなぐちの2代目として腕を振るう。



【ゲスト料理人】

料亭望洲楼（愛知県）10代目成田和茂氏

創業160年の半田・亀崎の老舗料亭10代目。つきぢ田村（東京）にて4年の修行を積み、現職。農林水産省企画「三世代意見交換会」に若手料理人代表として鶴岡に来鶴したことが縁で、この度の参加に至る。

