

初開催！

「宮城県南三陸町×ブラスリーポール・ボキューズ大丸東京」

1 概要

- レストラン「ブラスリーポール・ボキューズ大丸東京店」では、宮城県産食材「いばり仔豚」を使った料理を提供するフェアを開催しています。
- 宮城県では、本フェアの開催に向け、シェフを県内の産地に案内する「みやぎ食材出合いの旅」事業を実施し、生産者との交流、県産食材への理解を深めていただきました。
- メニューを考案したシェフは、今年4月に料理長に就任したばかり。新進気鋭のシェフがおくる特別メニューをご賞味ください。

2 開催場所

ブラスリーポール・ボキューズ大丸東京店
東京都千代田区丸の内 1-9-1 大丸東京店 12F（営業時間：11:00～22:00）

3 開催期間・内容

「宮城県南三陸町×ブラスリーポール・ボキューズ大丸東京」

期間：令和6年6月3日～7月20日（予定）

内容：宮城県産いばり仔豚のロースト ハーブのクルート ジュソース

- ◆アラカルト 5,060円（消費税込） <1日20食限定>
- ◆ランチコース Menu DejeunerA/B、ディナーコース Menu DinerA/B のメイン差し替え 追加料金+1,980円（消費税込）



いばり仔豚とは？

南三陸町志津川の惣内山の中腹に開設された、エル・コルティッホ・ソーナイで、伸び伸びと育てられた「いばり仔豚」は、肉質も柔らかく、脂の甘みが特徴的な豚肉です。

4 その他

御予約、お問い合わせは、お電話または Web サイトからお願いします。

電話：03-5218-2211

HP：<https://www.hiramatsurestaurant.jp/paulbocuse-daimarutokyo/>