



食の都
庄内

フレンチで味わう郷土の魅力 Vol.3

山形県・庄内の 美しい郷土を楽しむ夕べ

日本を代表する食の都、山形・庄内を『観て・食べて・聴いて・芳しき・触れる』
五感の全てをフランス料理で堪能する、新たな郷土の美しき魅力。
匠の生産者が一同に会し、同じテーブルを囲みながら真実を語り、食する
一夜限りのプレミアムディナー。

2015年7月26日(日) 12,000円(税・サービス料別)

時間：16:30受付 17:00～ 場所：新横浜 フランス料理 HANZOYA

後援：山形県、おいしい山形推進機構、山形県庄内総合支庁、「食の都庄内」ブランド戦略会議
協力：(公財)山形県水産振興協議会、山形県農業法人協会、鶴岡市、鶴岡食文化創造都市推進協議会、
酒田市、遊佐町、企業組合かほくイタリア野菜研究会

山形県の一流食材を使ったこだわりのメニュー

- amuse 遊佐町吹浦産 岩牡蠣 浜大根と温泉のジユレ
- 1er 萬吉なす・やまがた地鶏・鶴渡川原さゆりの翡翠仕立て
活 稚ヤマメ添え
- 2ème 庄内浜由良産スルメ烏賊のコンソメ仕立て 庄内モズク・大越中パイ
- 3ème だだちゃ豆とフォアグラのプイヨン仕立て 夏トリュフ風味
- poisson 庄内浜鼠ヶ関産 のどぐろの炭火焼き
- granité 多田農園のさくらんぼとカトちゃん畑加藤さんの紅花
- viande 丸山さんの仔羊とかほくイタリア野菜のグリエ オレンジピーマン添え
- après 月山高原鈴木農園のブルーベリー
コーヒー
フレッシュハーブティーと庄内砂丘メロン



鶴岡市はユネスコに認定された食文化創造都市です。

※仕入状況などにより、メニューが変更になる場合がございます。



※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ Tel.045-471-8989

定休日：月・火曜日 ※祝日は通常営業いたします

HANZOYA

山形県・庄内の美しい郷土を楽しむ夕べ

ごあいさつ

山形県は県全体の85%が山地、平地は全体の15%という特異な地形です。

しかし、この特異な地形を開拓して創りあげた産地は

現在では果樹王国としてもその名を馳せております。

また、庄内の鶴岡市は国内唯一のユネスコ食文化創造都市で、

多くの在来種を繋いでいる多種多様な農産物の産地でもあり、

国内でも特異な風土からなるテロワールを存分に表現した

個性豊かな滋味深い味わいある農畜水産物を育てる

日本を代表する食の都です。

この山形食材のフランス料理の夕べでは、

山形県より特徴的な食材とそれを育てる生産者とを一同に会し、

同じテーブルを囲みながら、産地の真実を語り食す

《味・人・風土・文化》を立体的に味わえる食事会です。

郷土の美しさ、美味しさを知りつくした匠の皆様との一夜を

どうぞ存分にご堪能くださいませ。



フランス料理 HANZOYA
店主 加藤英二



HANZOYA

神奈川県横浜市港北区新横浜 3-23-8
<http://www.hanzoya.co.jp/>

ご予約
お問合せ

045-471-8989

渋谷より 東急東横線「菊名駅」または「大倉山駅」より各徒歩 15分 / 東海道新幹線・JR 横浜線・横浜市営地下鉄「新横浜駅」より徒歩7分