

一夜限りのプレミアムディナー
Premium restaurant

作る人×食べる人の交流を楽しむ 里山庄原プレミアム3 Days

3人のシェフの奏でるストーリー

食材の宝庫・庄原で地元食材を知り尽くした3人のエグゼクティブシェフが
「一夜限り」の特別ディナーコースに腕をふるいます。

同じ庄原市内にも地域によって違った特徴ある食材があり、歴史があります。

3人のシェフがそれぞれ、庄原食材をストーリー仕立てに。各回、違った「庄原」を味わっていただけます。

生産者、料理人との交流を通じて里山庄原文化をお楽しみください。

2021年10月23日(土)・10月30日(土)・11月27日(土)

[The 1st day]

[The 2nd day]

[The 3rd day]

定員 各日20名(先着順) 時間 18:00~20:00 申込期日 各日7日前まで

料金は各日 **10,000円**
[飲み物代別]
[税込11,000円] (宿泊のオプションもあります)

お申込みは
こちらから



The
1st day



【小美堂シェフ】

地元食材のそれぞれ一番美味しい時期のものを厳選。メインは比婆牛のロティ、香茸を使った特製ソースで。

道の駅遊YOUさろん東城
レストランもみじ

〒729-5121 広島県庄原市東城町川東877

The
2nd day



【福島シェフ】

庄原食材を高野町の「雪室」で熟成させ、さらに甘さ溢れる食材に。メインは比婆牛の瞬間燻製グリエ〜リングチップの香り〜。

道の駅たかの
「カフェレストランそらら」

〒727-0423 広島県庄原市高野町下門田49

The
3rd day



【水橋シェフ】

旬の素材を使った得意の創作料理。メインは燻の香りを纏った比婆牛フィレ肉のロースト。

道の駅リストアステーション
「アヴェニールタウン」

〒729-3703 広島県庄原市総領町下領家1-3

※写真はイメージです。



一般社団法人 庄原観光推進機構 [庄原DMO]

HIROSHIMA-SHOBARA
Shobara Tourism Authority

〒727-0021 広島県庄原市三日月町4-10 里山の駅 庄原ふらり 内 TEL 0824-75-0173 FAX 0824-75-0172