

小豆島のオリーブ美食会

～春の小豆島の美味しさを～

4月4日(土)・5日(日)

夜：ディナータイム

1日限定30名様

1部 18:00～ / 2部 19:00～

島の春の訪れを美食で祝いたい。

二日限りの「小豆島美食会」を開催します。
「香りの魔術師」とも言われる、新進気鋭の
パティシエ・金井史章氏。

そして、島の風土と食材を知る「FURYU」の
イタリアンシェフ渋谷信人氏と山崎善光氏。
この3人がタッグを組み、小豆島の春の食材を
オリーブオイルと共に最高のコースを考えました。
繊細な香りと味が重なり合い、口の中で春が
芽吹くような感動を感じていただける
一夜にしたいと思っております。

イタリアン・ディナーコース
お一人様 **¥8,000** (税込)



渋谷信人

小豆島のイタリアン「Ristorante FURYU」オーナーシェフ。瀬戸内の魚介や島の食材を活かした料理で人気を集める。本イベントでは井上誠耕園のオリーブオイルと島の食材を使った特別コースを提供します。



山崎善光

東京都内のイタリア料理店から海外イタリア、スペインの料理店を経て都内にレストランをオープン。2024年より小豆島で活躍中です。

金井史章

東京・自由が丘の「Pâtisserie INFINI」オーナーシェフ。国内外の名店で経験を積み、素材の個性を活かした繊細で洗練された菓子づくりで高い評価を得ている。本イベントでは井上誠耕園の柑橘を使った限定スペシャルデザートを提供します。

昼：スペシャルティータイム

13:00～16:00
(オーダーストップ 15:30)

4日・5日
同日開催

パティシエ金井氏のオリジナルケーキ4種の中から、
お好きなケーキ2個とお茶(コーヒー、紅茶、オリーブ茶)セットを
お召し上がりいただけます。

お一人様
¥1,870 (税込)



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

忠左衛門

FARM'S TABLE CHUZAEMON
by INOUE SEIKOEN

ご予約はこちらまで

0879-75-1133

ご予約が埋まり次第受付終了