



British Embassy
Tokyo

WEDGWOOD
ENGLAND 1759

The Dinner 究極メニューの料理を期間限定で特別提供

実施概要

Nobu Tokyo

開催期間	2017年2月27日(月)~3月4日(土)
料理名	スコットランド産サーモン、きんきノブスタイル、エシャロットのサルサ、海老芋とトリュフのマッシュ、マルドンシーソルト、モルトヴィネガー (料理内容が一部変更となる場合がありますので予めご了承ください。)
提供価格(予定)	3,000円(税サービス別)
ウェッジウッド テーブルウェア	GIO / ジオ(スカルプチャーボール) (2017年5月中旬発売予定) 料理が映える、スタイリッシュなホワイトコレクションです。
予約・アクセス	TEL 03-5733-0070 東京都港区虎ノ門4-1-28 www.noburestaurants.com/tokyo
お店の紹介	松久信幸オーナーシェフが世界展開するNOBUレストランの日本店。国内外から旬の食材を取り寄せ、和食をベースにしたメニューをはじめ、欧米・南米のエッセンスを取り入れたお料理を楽しむことができます。新しい発見が味覚に驚きを与えてくれることでしょう。

鴨川グランドホテル THE GUNJO RESTAURANT

開催期間	2017年4月1日(土)~4月30日(日)
料理名	アカムツの生ハム、うまみフォームと鴨川野菜 (料理内容が一部変更となる場合がありますので予めご了承ください。)
1泊2食付き 宿泊プラン (諸税別)	平日料金 16,000円 土日料金 19,000円 4月29日(土・祭) 20,000円
ウェッジウッド テーブルウェア	Nature / ネイチャー (プレート 27cm) 自然のモチーフを用いた、シンプルなデザインです。
予約・アクセス	TEL 0470-92-2111 千葉県鴨川市広場 820 宿泊予約の際、GUNJOプランで食事を楽しむプランをお選びください。 www.kgh.ne.jp/04/
お店の紹介	眼前に横たわる太平洋を眺めながら、海、里の食材に恵まれた房総・鴨川の味覚をお楽しみ頂けます。駐日英国大使館エグゼクティブ・シェフのフレデリック・ウォルターがこれまでに料理監修を務めたこともあり、本日のコラボレーションにつながりました。レストランのみのご利用は、直接ホテルにお問い合わせ下さい。