

ジビエ料理の魔術師



× 渚の交番 ×



食文化創造都市  
鶴岡  
City of Gastronomy  
TSURUOKA



# 有馬邦明

ARIMA  
KUNIAKI

## 《プロフィール》

1972年生まれ。国内でイタリア料理修行後に96年渡伊。トスカーナ、ピエモンテで2年間修行。2002年より東京門前仲町で「パッソ ア パッソ」を20年間営業。

現在、新たな食との関わりを始め、鶴岡市加茂地区の「渚の交番」の監修を務める。

## （主な著書）

- ・「山のお肉のフルコース」
- ・「素材のおいしさを引き出すイタリアン」 他

# ライブ ディナー ショー

先着  
40名様  
限定

日時

2月18日(土) 17:30～

料金

8,000円

(税、サービス料込)  
(飲み物: 別途料金)

全国旅行支援対象商品

『全国旅行支援』の適用の場合、飲食代金10,000円から「補助金2,000円」を引いた金額がお支払金額となります。

地域限定クーポン「1,000円」+ホテルみはらしの湯入浴券(当日のみ有効)付き

会場



東京第一ホテル鶴岡

(2F 鶴の間) 鶴岡市錦町2-10



写真はイメージです

ジビエ料理



庄内海の幸



全6品目  
イタリアン

【ご案内】 R5.春に加茂地区にオープン予定の『渚の交番』レストラン部門を監修する『有馬邦明シェフ』を招いてのディナーショー。ジビエの魔術師有馬シェフが皆様に、得意料理のジビエ（野生鳥獣の肉料理）と庄内浜の海産物を利用した本格派イタリアン全6品目を提供。庄内では初めてのお披露目となります。



「料理王国」  
紹介ページ

【ライブ配信】 当日は有馬シェフの厨房での料理風景をライブカメラで放映し、MC齋藤千一郎氏（渚の交番加茂飲食部門ディレクター）が解説。プロジェクションマッピングにのせて食を演出。



申込み



庄交トラベル

商品番号 LK0056-特別企画

(0235)

24-2550

(協力機関) 庄内観光コンベンション協会、鶴岡食文化創造都市推進協議会、渚の交番in鶴岡

「食の都庄内」ガストロノミーツーリズム "第2弾" 企画