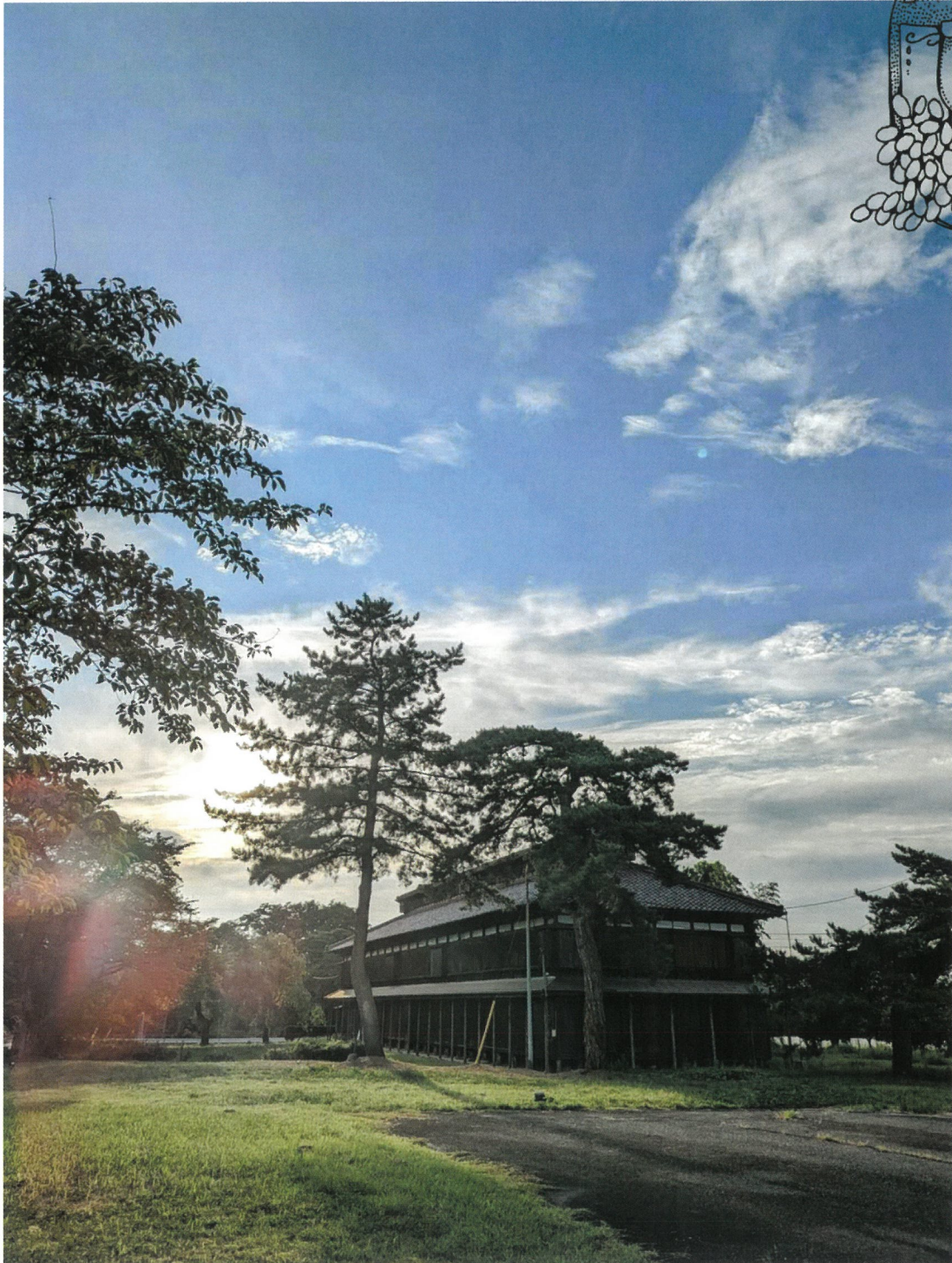


LANDSCAPE DINING

openwinery in shonai

2023/10/9(mon)



庄内の雄大な自然の中に生まれる一日だけの
非日常ダイニング” LANDSCAPE DINING”。

背景を知り、風や匂いを感じ、そこで育まれた全てを食す。
地域の新しい楽しみ方を。

schedule

14:00-15:00

歴史の背景を知る
松ヶ岡本陣とシルクミライ館
or

風土で食材の背景を知る
E-Bikeで野菜農場叶野
※雨天の場合は野菜農場叶野は中止となります。

15:00-16:00

ワイナリー見学とアペリティフ

16:00-18:30

LANDSCAPE DINING

●TICKET: 20,000円

(コース料理+ペアリングワイン、体験料含む)

●CAPACITY: 24名

●LOCATION: ピノ・コッリーナ ファーム
ガーデン&ワイナリー松ヶ岡

●CONTACT: 庄内観光コンベンション協会
Tel 0235-68-2511
shonai@mokkedano.net



Wine Navigator
川島 旭

ピノ・コッリーナ
ジェネラルマネージャー



Navigator
西 紅映
ANA SHONAI BULE
Ambassador

special chefs team



片倉忠直

千葉県出身。エルサン総調理長。
庄内の洋食料理人らで結成する庄
内DECクラブ副会長。辰巳芳子命
のスープの講師も務め、現在庄内
で相伝した生ハムも仕込む職人。
自身のYouTubeチャンネル”カタ
カタクシェフ”は登録者数5万人超
えの人気となっている。



太田舟二

酒田市出身。祖父、父ともにフラ
ンス料理人という生粋のシェフ。
本場フランスの2つ星店などで修
行を積む。父である太田政宏シェ
フの提唱するフランス風郷土料理
を受け継ぎつつ、新たな酒田フレ
ンチを創造するRestaurant NICO
のオーナーシェフを務める。



有坂公寿

秋田県出身。酒田フレンチの名店
「ルー・ポットフー」はじめ仙
台・東京で修業を積み、自身がオ
wnerシェフを務める「ポム・
ド・テール」をオープン。鶴岡市
の派遣によりスペインへの渡航経
験を活かし、フレンチの枠にとら
われない欧州料理を提供する。

- 主催: 庄内観光コンベンション協会
- 協賛: やまがた観光キャンペーン推進協議会
- produce 合同会社Maternal

