

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)への対応にご尽力いただいている医療機関の皆様、
および関係者の皆さまに心より感謝と敬意を申し上げます。
茨城県といたしましても、今後も引き続き、感染防止対策に努めてまいります。

「レストランひらまつ レゼルヴ」 9月・10月のコラボレーションは【茨城県】!

日本各地の食材の魅力を伝える東京・西麻布の高級フレンチ「レストランひらまつ レゼルヴ」(株式会社ひらまつ)において、茨城県をテーマとしたコラボレーションメニューが9-10月の2か月間にわたり提供されます。

茨城県は、県産食材の魅力発信や販売促進を目的として、シェフと生産者のマッチングを積極的に行っており、同レストランの内木場寿知シェフに県内の複数の生産者を訪ねていただいたことをきっかけに今回のコラボレーションメニューが実現しました。

内木場シェフによる茨城の魅力を詰め込んだ料理が、さまざまなコース形式により楽しめますので、この機会に是非ご堪能ください。

【概要】

■期 間 2022年9月1日(木)～10月30日(日) (2か月間)

■場 所 レストランひらまつ レゼルヴ
東京都港区西麻布4-3-7

■メニュー コースは下記からの組み合わせ ※本県食材：下線

- 常陸秋そばと新利根チーズ工房～新利根ブラン～
- 石黒たまごのウフブレイ トリュフ風味 かすみ鴨のコンソメと共に
- 鹿島灘蛤 カリフラワーの軽やかなクリーム シブレットの香り
- 常陸の輝きのポトフ 常陸大黒と武井蓮根のピクルス
- 常陸那珂港より平目 花貫フルーツ鬼灯 オーガニックハーブのヴィネグレット
- 西崎ファーム～かすみ鴨～ 福田農園無花果のベニエ バルサミコ酢の香り
- 常陸那珂港より本日の鮮魚 根セロリのピューレ モンサンミッシェル産ムール貝 爽やかなブルブランソース
- 茨城県産鮫鱈のフリット ポロ葱のエチュベ シャンパーニュ風味 キャビアを添えて
- 活オマール海老のセジール 七会きのこのアラクレーム ソースビスク
- 常陸の輝きロース肉 稲敷ラクレット 稲光のドウフィノワ 七会きのこのアラクレーム
- 西崎ファーム～かすみ鴨～ 常陸大宮5Hクラブの野菜と赤ワインソース
- 常陸牛サーロインの土佐備長炭焼き 霞の郷の季節野菜のジャルディニエール ソースヴァンルージュ
- 熊谷果樹園 和梨のタルト仕立て エピス香るアイスクリーム

■価 格 ランチ3,800円～10,000円 ディナー6,800円～15,000円
ひらまつレゼルヴ20周年記念特別メニュー20,000円

(※税・サービス料別)



常陸牛サーロインの土佐備長炭焼き
霞の郷の季節野菜のジャルディニエール
ソースヴァンルージュ



茨城県産鮫鱈のフリット ポロ葱のエチュベ
シャンパーニュ風味 キャビアを添えて



レストランひらまつ レゼルヴ

【参考】視察先 (株)安部、飯島畜産(株)、石黒たまご園、カクダイ水産(株)、コトコトファーム、酒井農場、(株)シモタ農芸、(株)ジャフラトレーディング、新利根チーズ工房、(株)トキタ、西崎ファーム、早川農園、常陸大宮5Hクラブ、道の駅常陸大宮、(株)麦と葡萄 (50音順)

■問い合わせ：茨城県営業戦略部東京渉外局県産品販売促進チーム 担当：澤幡・御園生 (TEL 03-5212-9093)