

～宮城と栃木の饗宴～



みやぎの水産物フェア



宮城県産水産物の魅力発信を目的にしたメニューフェアを、農産物に恵まれた栃木県の飲食店 20 店舗で開催します。各飲食店が試作を重ね開発した、宮城県産水産物と栃木県産農産物の魅力を活かした限定メニューをぜひご賞味ください！

2025年
2/28(金) ▶ 3/27(木)

Otowa restaurant



牡蠣とフォアグラのポワレ 大根のポトフと田芹 山椒風味のマデラソース

牡蠣のうまみにフォアグラのコク、それを受けとめるようにしてコンソメで炊き上げた大根を合わせて。田芹の葉や根を使い香りも楽しんでいただく。ソースは山椒を効かせたマデラソースで。

 牡蠣  大根、田芹



ヒラメのヴァプールとちぢみほうれん草、 桜の風味のブルブラン

ヒラメは繊細な火入れで蒸し、甘みののったちぢみほうれん草を合わせた。ソースはクラシックなバターソースに桜を香らせて春を感じさせる品に。

 ヒラメ  ちぢみほうれん草



春香うどとムール貝のサラダ

うどのサラダにシンプルに白ワインで火入れしたムール貝、ソースにもムール貝から出たエッセンスとトマトコンソメを合わせた爽やかな一皿。

 ムール貝  うど、トマト

<提供時間>昼、夜 20,000 円コース (ルレ・エ・シャトーコース) 内でご提供。

豪華景品が当たる!プレゼントキャンペーン実施中 詳しくはウェブサイトをご覧ください!

https://uchirepi.app/lp/miyagi_vote_photopost_2502



主催：宮城県