

地産地消にこだわり、旬の食材の豊かなうまみを引き出した料理の数々

東京ではすでに開催回数100回を超え、人気のイベントとなっている「食材研究会」はダブルズ・ロータスガーデン「蓮双庭」でもお楽しみいただけます。当日は脇屋友詞が腕を振るい、料理の解説をいたします。まさに「五感」で味わう「脇屋づくし」のイベントです。味はもちろん、見た目にも繊細な心配りを感じるWakiya流モダンチャイニーズを存分にご堪能いただけます。二夜限りで開催される「食材研究会」で是非、ご賞味ください。



第17回

島根県「日本一の清流高津川」

食材研究会

脇屋友詞によるスペシャルな2日間

「食材研究会」それは、アイアンシェフ脇屋友詞が、その名声をほしのままにした今でも挑戦し続ける、その日限りのオリジナルメニューで構成された「美食」を追求する多くの食通たちをとりこにする至福のひとつ。



高津川

蛤

※写真はイメージです

島根県 高津川

島根県西部を流れる「高津川」は、“日本一の清流”と言われており、水や緑の豊かな自然とその恵みは、大切に守られています。この清流で獲れる「天然鮎」は人気が高く、名産品となっています。

今回は、この「天然鮎」や「蛤(はまぐり)」などを素材にしたWakiya流モダンチャイニーズを存分にご堪能いただけます。地産地消にこだわり、旬の食材の豊かなうまみを引き出した料理の数々、二夜限りで開催される「第17回食材研究会」で是非、ご賞味ください。

2014年

7月3日(木)・4日(金)

○18:00 開場 お一人様 12,000円 (食事・税金・サービス料含む)

○18:30～開宴 フリードリンク付 ビール・紹興酒・ワイン・焼酎・ソフトドリンクを用意しております

お申込みはお電話・FAXまたは、店頭で承ります。詳しくは、裏面をご覧ください。

お申込み
お問合せ



蓮双庭

W's Lotus Garden

チャイニーズレストラン

ダブルズ・ロータスガーデン(蓮双庭)

福岡市博多区博多駅東2-7-27 八仙閣本店ビル2F (TERASO)

tel.092 (411) 4188



蓮双庭 ダブルズ・ロータスガーデン
総料理長

脇屋友詞

2001年Wakiya一笑美茶楼をオープンし、現在では東京、横浜で四店舗のオーナーシェフを務める。2010年、厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)を受賞。テレビ、雑誌などメディアでも幅広く活躍中。