

日本橋三越本店で「選べるカトラリー」を実施

－ 燕の食材を使った特別料理を燕のカトラリーで味わえるイベントです －

東京オリンピック・パラリンピックを契機に首都圏に集まる国内外の VIP に燕製品の魅力や技術力の高さを PR することを目的として実施している「選べるカトラリー」。このたび、昨年度から定番企画として実施されている「日本橋三越本店 特別食堂」において、燕のカトラリーと燕の食材がコラボレーションしたイベントが実現します。

【イベント 概要】

1. イベント名：日本橋三越本店 特別食堂 日本橋
～三人の調理長がおとどけする特別賞味会「秋の祭宴」～
2. 実施日：11月9日（金）
3. 場所：日本橋三越本店 本館7階 特別食堂 日本橋 不二の間
4. 参加者数：定員 40 名。定員になり次第締切り。
5. 申込方法：予約・問合せは直接日本橋三越本店 特別食堂へ。TEL.03-3274-8495。
6. 参加費：秋の特別コース 1人前 12,960 円（税込）
7. 内容：日本橋三越本店 特別食堂 日本橋の三人の調理長（和食・洋食・寿司）が腕を振るい一つのコース料理を提供する賞味会。
燕の食材を使った料理（一部）を燕のカトラリーで楽しんでいただく。
8. コース内容 前菜・お造り・焼き物・スープ・肉料理・食事・デザート・コーヒー
9. 提供食材 柿（お造りにて）、豚肉（焼き物にて）、里芋（スープにて）、
長ねぎ（肉料理にて）
10. レンタルを行うカトラリー



今回は、以下 4 シリーズのデザートナイフとデザートフォーク

レンタルを行うカトラリー（未定）	
ミルトア（(株) 小林工業）	Saks Super 700 Zeus（(株) サクライ）
ビザンティン（山崎金属工業（株））	カシェ（山崎金属工業（株））

本件についてのお問い合わせ先
産業振興部 商工振興課：山崎、竹田
電話：0256-77-8289（直通）