

山と海に囲まれた大槌を舞台に和と仏の融合で織りなす
創作料理をご堪能ください。

割烹 岩戸 × デンクシフロリ

三陸美食サロン

フュージョンディナー

2022年2月15日(火)

割烹 岩戸 [岩手県上閉伊郡大槌町大ケ口2丁目3-39]
開場/18:00 スタート/18:30



大槌町
割烹 岩戸

佐藤 剛氏
GO SATO



東京 渋谷
デンクシフロリ

清水 将氏
SUSUMU SHIMIZU

フュージョンディナー

お一人様

¥10,000 (税込)
ドリンク別

定員

20名様

お申し込み・お問い合わせ

割烹 岩戸

岩手県上閉伊郡大槌町大ケ口2丁目3-39

TEL.0193-42-3357

プレミアムメニュー (予定)

地元大槌の山と海が育てた「大槌ジビエ(鹿肉)」が
「和×仏」の饗宴で世界に発信する至極の一皿に――。



※写真はイメージです。

【主催】三陸国際ガストロノミー会議実行委員会