

平成 29 年度第 4 回「ぶらり能登 in TOKYO」

# 能登の春の味覚を楽しむ！

～能登の春の旬魚と山菜で春爛漫てんこもりの会～

春の旬魚は、桜色に色づく真鯛(マダイ)、細魚(サヨリ)、鯖(サワラ)など、能登・石川県産の春の地物魚をご用意。

能登の里山で採れた山菜とともに、素材を活かした春らしい香りを大切に、旬の味覚をお届けします。



写真はイメージです

## お品書き

[前菜]	能登牡蠣の甘辛煮 ホタルイカの炙り 菜の花の辛し和え
[お造り]	旬魚の盛り合わせ
[鍋]	さくら鯛のしゃぶしゃぶ
[煮物]	能登豚と筍の角煮
[揚げ物]	春の天ぷら盛り合わせ
[×の食事]	さくら鯛の釜炊きご飯
[お椀]	鯛のあらでとったすまし汁

先着20名様！

語り人：寺岡 才治 (NPO 能登ネットワーク理事、寺岡畜産代表取締役社長 能登在住)  
盛田 誠人 (地域活性化コンサルタント 七尾市出身 東京在住) ※変更する場合があります

日時：平成30年3月24日(土) PM6:00～PM8:30

会費：7,000円

定員：20名(限定、先着)

テーマ：能登の春の味覚を楽しむ！

※飲み放題：能登の地酒(宗玄 石川門純米、竹葉 能登純米、能登誉 千枚田)、ビール、能登の焼酎、ソフトドリンク

料理：上記お品書(予定の一部が変更になることがあります。)

会場：「能登だらぼち」 TEL：03-5537-3078

東京都中央区銀座8-4-27 プラザ銀座ビル地下1階(銀座外堀通り)

能登だらぼち・・・能登の26名の異業種の仲間が経営する、能登料理居酒屋。

東京での能登の発信拠点、玄関口としての役割も果たしています。

申込み：件名に「第4回ぶらり能登 in 東京申込希望」、

本文に「氏名、住所、電話番号、参加希望人数」を記入の上、

下記の申込先に「e-mail」いただくか、「電話」でお知らせ下さい。

※先着20名に達した時点でお断りすることになりますので、あらかじめご了承下さい。

◎参加申込先

のと里山空港利用促進協議会(石川県空港企画課内)

加藤 宛て

TEL：076-225-1336

e-mail：noto@pref.ishikawa.lg.jp

