

うましくに伊勢シェフクラブ主催

食の祭典

饗宴 2018

食の神様をつかさどる伊勢神宮外宮前の広場にズラリとシェフたちのブースが並びます。
もちろん売るのはシェフ。そして各店のマダムやスタッフがお祭り気分を盛り上げます。

日時 2018年 11月11日(日)
10:00~15:00 (予定) ※小雨決行

場所 伊勢神宮外宮前広場

入場無料

各店ブースにて一品 200~1,000円程度
(たくさん召し上がれるようポーションは少量です)

地産地消へのこだわり

伊勢志摩には、素晴らしい産物があり、熱心な生産者の方々が活躍しています。
素材に目を向け、彼らの話に耳をかたむける。私たちは感謝して、この地で料理する喜びをかみしめています。

“うましくに伊勢シェフクラブ”について



2008年に伊勢市内のレストランのシェフが集まり
発足いたしました。伊勢志摩の素晴らしい産物の
普及や食文化への意識向上・食育への貢献を
主目的として活動しています。

今年のテーマ食材は
『三重県産 ブランド豚』

饗宴では、毎年 テーマ食材を定め各店が趣向を
凝らして料理を一品作ります。

今年は、『三重県産 ブランド豚』です。

三重県には、「玉城豚」、「伊勢志摩パールポーク」、
「松阪極豚」、「紀州岩清水豚」、
「志摩ロイヤルポーク」

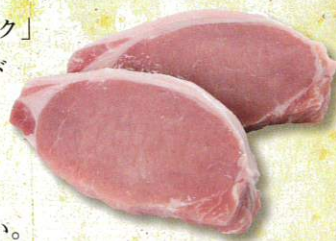
など多くのブランド

豚があります。

それぞれのお店が

考案した料理を

是非ご賞味ください。



全国のクラフトビールも大集合

世界的に評価の高い全国のクラフトビールメーカーが
饗宴に登場！全国の名だたるクラフトビールをシェフ
クラブ各店の料理と一緒に味わおう。



各店舗でお買上げの際にお渡しする紙トレイは、別店舗でもご利用いただけます。ご協力よろしくお願いいたします。



饗宴メニュー

★印は、三重県産ブランド豚を使ったメニューです ※ 下記以外のメニューもございます

ブータントラン

- ★ 極み豚 & 幻泉豚のバテ 500円
- ★ 極み豚の自家製ソーセージ 500円
- ★ 極み豚ホホ肉と豆のトマト煮込み 600円

ラミア ヴィータ

- 美熊野牛のラザニア 500円
- ★ パールポーク煮込みカレー 500円
- 美熊野牛テールのトマト煮込み 500円

ミルボワ

- ★ 三重県産健康豚とアカモクのソーセージ 500円
- ★ 三重県産健康豚と松阪牛のバテクロワッサンサンド 500円
- ★ 三重県産健康豚と野菜たっぷりのポトフ 600円

ボン ヴィヴァン

- ★ 玉城豚ひき肉の串焼き 400円
- 松阪牛入りドロドロカレー 500円
- 小俣町谷口さんのトマトと鳥羽答志島一本釣りサワラの燻製サラダ 400円

ルバンボッシュ

- イペリコ豚串焼き 400円
- ★ 伊勢志摩ロイヤルポーク 500円
- 石巻産ホタテのバター焼き 600円

ぼうがいっぽん

- ★ 玉城豚のトンポーローまん 300円
- 三重県産錦鶏のスバイシーフライドチキン 400円
- 黒毛和牛の串焼き 800円

ラ ターブル ダキ

- ★ 極み豚の BBQ 500円
- 大紀町産鹿肉のバテのオープンサンド 500円
- 紀北町の赤味噌を使った牛スジの煮込み 350円

グリル片山

- 伊勢海老スープ 400円
- カニクリームコロッケ 300円
- ★ 三重豚シチュー 800円

ドーファン イーヴル

- パエリアの焼おにぎり 300円
- ★ 玉城豚のベーコン 酢キャベツ煮 500円
- 答志島のタコのマリネ 300円

ル サンク

- 松阪牛煮込みハンバーグ 500円
- ★ 極み豚ミラノ風カツレツ 450円
- 天使の海老バリバリ焼き 400円

カンバーニュ

- ★ 紀州岩清水豚のフレンチ焼きそば 500円
- 秋栗のカップモンブラン 500円
- シュークリーム4種お楽しみ BOX 1,000円

ジャンティーユ

- 黒毛和牛100%ハヤシライス 500円
- 天使の海老カレー 500円
- ★ 三重豚ローストサンド 450円