

6月8日 火 場所：和彩寮しもの

至高のランチ会 開催

旬の食材や厳選素材を使った料理人おまかせの懐石ランチコース。
たくさんの会話がなくても、目と舌で懐石料理を堪能しながら、
静かにゆったりと贅沢な時間を過ごす「至高のランチ会」へ
読者の皆様を誘います。



イメージ写真です。

しもの卯月の候の屋懐石

◆至高のランチ会 開催 in 港南台

料理人が厳選した旬の食材や出汁からこだわった逸品料理を堪能できる至高のランチ。

この度、本格懐石料理が味わえると評判の和彩寮しものと横濱タウン新聞とのコラボ企画が実現しました。その名も「至高のランチ会」。

実は一年と少し前に開催された前身企画では参加した11名全員が料理満足度10点（最高得点）を付けた評判の企画です。

店主自らが季節毎に素材を吟味厳選し、一品一品丹精込めた手作り料理が味わえる至高のランチ。たまには贅沢なお昼を食べたい、自分へのご褒美、旬の美味しいものが食べたい、至高のランチを味わってみたくと思った方はぜひご参加ください。

人気企画のため、すぐに定員に達する見込みです。参加ご希望の方は即お申込みをお勧めします。お一人様、知人友人同士、共に歓迎で

す。静かにゆったりと目と舌で食を楽しみましょう。当日の料理内容は店主に任せており、予定メニューの一部が変更となる場合がございます。当日を楽しみます。当日を楽しみます。当日を楽しみます。

★和彩寮しもの

港南台環状3号線沿いに佇む懐石料理屋「和彩寮しもの」。店内はカウンスラー席、テーブル席と個室もあり、静かで落ち着いた時間を過ごすことができます。素材へのこだわり、職人が作り出す数々の料理が評判となり遠方から来店する方も数多くいる名店。



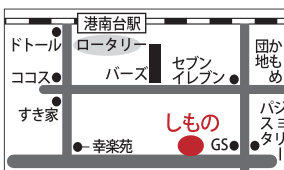
お品書き

- 箸付 帆立貝ミルワイユ (スモークサーモン、蟹身、オクラ、トマト、シシト)
- 旬彩 鱈の木の芽焼き、ガリ
- お焼 新茶豆腐焼、天豆、海老、石川芋、塩煮、青柳子、竹筒じやが芋、スーパ
- お焼 (じゅん菜、ちぎり梅、松葉、柚子)
- 造里 西伊豆直送鮮魚三點盛り
- 焼物 鯉の甲州焼き、大根、香里、焼き、京茄子揚げ出し
- 酢物 旬の酢の物盛り合わせ
- デザート 新生姜の、赤出汁、香の物

※仕入れ状況や板長の判断によりメニューが変更になる場合がございます。

港南台 和彩寮しもの

港南区港南台5-23-35 港南台Kビル102



受付 横濱タウン新聞

お電話受付時間10時～17時(平日)

TEL 045-831-5211

◆日時：6月8日火曜日12時～13時半

◆お食事代：6,500円(当日払い)

◆和彩寮しもの(現地集合)

※要事前予約(人数制限有り)

お申込み

★注意事項

- ※要マスク※体調の優れない方はご参加頂けません。
- ※食材の準備がありますので、キャンセルは下記の通り頂戴致します。ご了承頂いた上でお申込み下さい。
- ・当日～4日前(6月4日)：キャンセル料100%
- ・6月3日より前：キャンセル料無し
- ※本紙営業時間内にお電話を受けた場合に限りです。

店主の下野氏



「桜を見れば桜の料理のイメージが湧く。夏の力強い海を見ればその海のイメージ。春先ですと野原に行けばもういろんな山菜が出ています。その芽吹きを感じて。そのようにイメージ、アイデアが湧いてきます。歩いて

も春先には春の匂いがする。梅雨になれば雨の匂いがする。四季折々の季節を感じるのです。料理も斬新なものを作り過ぎないようにしています。食材が良いわけですから、そこにプロの技を少し加えるというようにしています。素材から吟味した美味しい料理を食べたい方であれば、どなたでも歓迎です。せっかく日本に生まれたのだから、出汁からこだわった料理をぜひ食べて頂きたいと思っています。」