

Special Dinner

茨城の魅力を堪能し尽くす
東京で活躍するトップシェフによる特別メニュー
一夜限りのディナー & トークショー

定員先着 **90名様**
2/16(月)

GUEST



国民的俳優の舌も唸らす
フレンチ職人!

シェ・ウラノ シェフ
浦野 健次郎

ポケットファームときどき 茨城町店 スペシャルディナー

日時 / 2月16日(月) 18:00~19:30

(受付: 17:00開始 直売所は17:30閉店ですでお買い物は先にお楽しみください)

料金 / 2,050円

- ・シェフによるメニュー提供は前菜とデザートです
- ・お食事のメインは森の家庭料理レストランバイキングです
バイキングに一部シェフ監修のメニューがございます

1963年東京都生まれ。高校卒業後レストラン勤務を経て、渡仏。アルザス「ジャンシリング」で修業を積む。帰国後、1991年銀座「ペリニオン」入社、95年よりシェフを8年間勤め、2003年に港区虎ノ門に「シェ・ウラノ」オープン。柔軟で繊細な料理、クラシカルなフレンチとともに定評があり根強いファンが多い。2014年いばらき食のアンバサダー就任。

<アクセス>



【茨城町店】

茨城県東茨城郡茨城町
下土師字高山1945

お申し込み ☎ **029-219-1161**

(レストラン直通)

電話受付 (水曜定休)

11:30~15:00 17:30~21:00(土日祝のみ)

両日のお申込み
大歓迎

定員先着 **100名様**
2/24(火)

GUEST



TV・ラジオ・雑誌でも大活躍中の
超人気イタリアンシェフ!

HATAKE AOYAMA 総料理長
神保 佳永 (いばらき大使)

ポケットファームときどき つくば牛久店 スペシャルディナー

日時 / 2月24日(火) 18:00~19:30

(受付: 17:00開始 直売所は18:00閉店ですでお買い物は先にお楽しみください)

料金 / 2,050円

- ・シェフによるメニュー提供は前菜とデザートです
- ・お食事のメインは森の家庭料理レストランバイキングです
バイキングに一部シェフ監修のメニューがございます

茨城県日立市出身。辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ベルフランス」を経て、フランス・イタリアをまわる。数々のグランメゾンで修行を積み、2002年帰国。丸の内「サンス・エ・サヴール」オープニングスタッフ、「ホテルエミオン東京ベイ」洋食総料理長等を歴任し、2009年「Restaurant I」を立ち上げ総料理長を務める。その後、2010年6月自身の HATAKE AOYAMA を独立させ総料理長に就任。メディア出演も多数。2014年いばらき食のアンバサダー就任。

<アクセス>



【つくば牛久店】

茨城県牛久市猪子町967-1

お申し込み ☎ **029-879-8801**

(レストラン直通)

電話受付 (水曜定休)

11:30~15:00 17:30~21:00(土のみ)

両日のお申込み
大歓迎



両日
出演

茨城が世界に誇る素晴らしい「食」の魅力を もっと知ってください

いばらき食のアドバイザー 藤原 浩 (いばらき大使)

いばらき大使/茨城県食のブランド強化事業アドバイザーとして 2013 年より茨城県の食ブランディング・プロジェクトを牽引している。「食の専門家」として数多くのメディア出演をこなす一方、これまで都道府県単位の食ブランディング、一流百貨店、リゾートホテル等のコンサルティングを数多く手がけ、深い洞察力と分析力で成功に導くスペシャリストとして活動中。



主催 / 茨城県
後援 / JA全農いばらき