

「富士山麓の恵み 美食の集い」のご案内

祝 レストランミツ 15周年

拝啓 向春の候、皆様にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、3月15日 当店はおかげさまで15周年を迎えます。ご愛顧いただく皆様と、富士山麓の自然環境が育む豊かな恵みに感謝し、初心を大切にふるさとの素晴らしさを味で伝え、地域の食文化向上を願い、これからも料理人の道を精進して参ります。

昨年11月、地元の農水産物を盛り上げるイベント「いわたスイーツコンテスト」で、高糖度トマト「スイートピュア」を調理した創作デザート「いわたトマトの輝き」が、最優秀を受賞しました。今後、磐田市で商品化をめざすこの一品もメニューに入れ、富士山麓の恵みを味わう15周年祝いの食事会を、下記のように開催いたしたく存じます。ご多忙の事とは存じますが、ご参加くださいますようご案内申し上げます。

また、静岡県主催 ふじのくに「春の食の都仕事人ウィーク」(2月23日～3月11日)の開催もお知らせします。

敬具

平成24年2月吉日

ふじのくに食の都づくり仕事人

Restaurant Mitsu

石川 光博

記

日時 平成24年3月10日(土曜日) 18:00～

場所 レストラン ミツ 0544-22-4439
www.restaurant-mitsu.com

会費 お一人様 ¥5,500

参加ご希望の方は3月7日までにご連絡お願い致します。

Cuisine regionale de montagne FUJI

富士山麓 郷土 フランス料理



Menu 祝 15周年

Amuse bouche

早春 一口前菜

Tartare au truite arc-en-ciel “SHOUJINGAWA”

accompagne de legumes biologique de nos paysans

精進川功刀養鱒場 虹鱒のたたきフレンチ仕立て 柚子風味 山麓の有機野菜添え

Royal au soupe de poissons

魚のブイヨンと高原卵のロワイヤル

Entrecote de boeuf “OKAMURA” roti sauce WASABI “YUGASIMA”

富士山岡村牛ロース 温かいロースト 天城湯ヶ島フレッシュわさび風味

La tomate brillante d’IWATA

いわたトマトの輝き

Café et mignardises

エスプレッソ 小菓子

10 Mars '12

¥5,500

ふじのくに食の都づくり仕事人 Restaurant Mitsu 石川光博

www.restaurant-mitsu.com