

八戸ブイヤベースフェスタ™

× Otowa
restaurant
Otowa Hajime & So



2019.1.19 Sat. at オトワレストラン

北の港町、青森県八戸の名物フェスタが 宇都宮にやってきます。八戸ブイヤベースと音羽兄弟の、栃木テロワールフレンチの饗宴をお楽しみ下さい。



八戸ブイヤベースとは

南仏の港町マルセイユではブイヤベース憲章を設ける程の名物漁師料理です。一方、八戸では、“世界で一番地魚を愛する街：八戸”の実現を目指す団体「八戸ハマリレーションプロジェクト」の呼びかけで「八戸ブイヤベースフェスタ」を開催しています

● 2019年1月19日(土)

開宴 18:30 (開場 18:00)

● お一人様/コース料金 12,000円

(税・サービス料10%、御飲物別途)

八戸の料理人チームと音羽兄弟のコラボレーション

八戸ブイヤベースはこうして楽しむ!

【八戸ブイヤベース・ルール】

八戸でしか食べられない独自のものとして、「八戸ブイヤベース・ルール」が存在します。いずれも八戸の魚介とブイヤベースを味わいつくすためのものであり、以下の2つのルールをクリアしたものが、「八戸ブイヤベース」を名乗ることができます。

①八戸産の魚介類をふんだんに使用!

八戸池に水揚げされる魚介類を最低4種類以上使います。野菜(ハーブ類、にんにく、トマト等)も地元産のものをごできるだけ使います。

②八戸流は二度おいしい!

まずは八戸の魚介類のおいしさをそのまま味わいます。次に、魚介のだしたっぷりのスープを生かした各店オリジナルの“締めの一皿”を楽しめます。魚介類もスープも「一皿で二度おいしい」のが、八戸流のブイヤベースの楽しみ方です。

ご予約・お問合せ オトワレストラン

TEL 028-651-0108

e-mail info@otowa-artisan.co.jp

栃木県宇都宮市西原町 3554-7

Special Thanks

八戸ハマリレーションプロジェクト

栃木県若手農業者チーム

全日本司厨士協会 栃木県本部