ACQUAPAZZA日高良実シェフ×海士いわがき生産「春香」

4月26日限定メニュー！

日本を代表するイタリアンのカリスマ・日高良実シェフによる、岩牡蠣の女王「春香」を使った夢のフルコースをお贈りいたします。

店名のアクアパッツァとはお料理の名前で、「風変わりな水」という意味。

たいていの煮込み料理はブイヨンで旨みを出しますが、このお料理で使うのは、お水だけ。

ご自身をお料理に例えると？の質問に「勿論、アクアパッツァ」と答える日高シェフ。

一つ一つのお料理に素材の存在感が有ることを大切にして、最大限に引き出される天才です。

その日高シェフも牡蠣がお好きとの話しを伺い、旬を迎えて最高に美味しい「春香」をご紹介しまする機会に恵まれました。

「春香」は、島根県・隠岐の島の清らかな海で育まれた春のこの時期に採れる岩牡蠣です。

牡蠣ファンの皆様には、この季節を待って居た方も多いのでは？

岩牡蠣の長所と真牡蠣の長所を良いところ取りをしたような「春香」は、今やオイスターバーで引っ張り尻で品薄になる程、人気の高い岩牡蠣です。

生で完結してしまう美味しさですが、ここに日高シェフの感性とテクニックで更に。。。生・前菜etc・etc・メインディッシュなど全て春香で と思うだけで、ワクワクしますね！！

今回のイベントには、海士いわがき生産株式会社

様から、最高の「春香」をご提供いただきました。

ご縁を繋いで下さったグランオイスターマイスター☆ジャックポット佐藤さんと海士いわがき水産の皆様にも、心より感謝申し上げます。

【日時】 [4月26日\(木\)](#) 19:00開場19:30開始

【場所】 Ristorante ACQUAPAZZA広尾

【参加資格】

オイスターマイスター様とお連れ様3名様＝計4名様。

サンキュー企画！39名様限定。

【会費】

一般：¥13000

JOM：¥12000

OM以上：¥11000

●岩牡蠣『春香』フルコースと各お皿毎にコーディネートされたワインを含む
(通常のRistorante ACQUAPAZZA広尾のお1人様料金は、¥15000～¥20000)

※当日のお支払いは、現金のみとさせていただきます。

※クレジットカード支払いをご希望の方は、20日まで下記で承ります。

前売り限定チケットとしまして¥500割引。但し、ご返金不可となりますのでご了承お願いいたします。

●ドレスコード：男性ジャケット着用・和服歓迎

リストランテ・ディナー用のお洒落をされてお出で下さい

【お申込み方法】

日本オイスター協会宛メール support@oysters.jp

に「4月26日春香フルコース参加希望」とお名前とご連絡先を明記の上お申し込み下さい。
「同席を希望される方がいらっしゃる場合は、必ず記載下さいませ。」

注意：恐れ入りますが、事前に牡蠣をご用意いたします都合上、前日と当日のキャンセルは、会費の全額を頂戴いたします。何卒、宜しくお願い申し上げます。

※オイスターマイスターとは？

日本オイスター協会が管理および提供する、牡蠣の専門知識を取得した者に与えられる資格。牡蠣のソムリエに値する資格です。

オンライン検定にて、ゲーム感覚で楽しく学びクイズに答え合格しますと、Jr.オイスターマイスターの資格を取得できます。

※日本オイスター協会とは

2005年に設立、[2010年7月](#) 独立。

牡蠣に関する資格制度。牡蠣のソムリエである「オイスターマイスター」資格の管理運営をする会社です。

<http://oysters.jp>

牡蠣の知識を深める事により、牡蠣の消費に繋げる事。

パソコンや携帯電話からオンラインで資格取得可能なジュニアオイスターマイスター検定も提供しております。

【本件の連絡先】

日本オイスター協会

代表：小比賀 かずこ

Tel: 03-5296-3237 Fax: 03-6893-7385

e-mail: support@oysters.jp

〒101-0052 [東京都千代田区神田小川町1-8-3-2F](#)

以上

Generated by ぷれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>