

體驗東北地區傳承的風味餐食、享受頂級主廚的料理手藝

風味餐食體驗(Gastronomy)

※風味餐食體驗是指在享受美食的同時，深入感受食材背後的故事與價值。



嚴選食材示例) 岩手縣產扇貝、岩手縣產鹿肉、石卷產仙台牛、福島縣產里芋等

※套餐內容會因季節產季而異。

行程示例

09:00 -	17:00	宮城縣內觀光
17:00 -	17:30	熱氣球體驗
17:30 -	19:30	於仙台綠彩館體驗美食(晚餐)

用五感體會東北的饋贈

東北地區豐富的自然環境孕育了優質的畜牧產品、農產品以及來自世界三大漁場之一的三陸海域的海鮮產品。這些食材與東北地區獨特的氣候、風土以及歷史息息相關。

本方案將透過“影片”和“相簿”的方式，深刻感受每一種食材背後的故事。感受自然的力量所孕育的生命之美，體會農民與漁民珍惜並全心培育這些生命的熱情。在這些交織出來的故事背景下，請盡情享受充分發揮食材本身魅力的全程套餐料理。

此外，由仙台代表性百貨商店藤崎的利酒師帶來的酒類搭配侍者服務，也將為貴賓的美食體驗增添光彩。

不僅僅是品嚐食材的美味，透過了解其背景，您將能更加深刻地感受到東北地區的魅力。

每一道佳肴都將成為一個特別的契機，將東北的自然、文化和生產者與您緊密相連。請盡情體驗這些令人難忘的味道和感人的故事。

主廚：寺島宏義

在日本各地的義大利餐廳、炭火燒烤、鐵板燒等不同領域積累了豐富經驗，目前擔任位於仙台的“鐵板燒太朗坊”料理長。在會員制飯店的多年經驗，精細的工作作風為他贏得了生產者的信任。他將為您提供高品質的料理。

活動期間 全年

可接待時間 17:00~21:00

費用 基本費用150萬日圓 + 每人50,000日圓
※可根據預算調整。請提前洽詢。

可接納人數 5~20人

所需時間 約2小時

多語言服務 可(英語、中文)

預約諮詢方式

Japan Convention Services, Inc. Tohoku Regional Office

E-mail : parkmice_mi@convention.co.jp

營業時間：平日9:30-17:30(週六、日及節日休息)