

本日の献立



岩手県産 露のとう胡麻豆腐

炙った南部かしわの柔らか蒸し  
と  
東北野菜のお浸し

岩手県産 宮古漁港の鮮魚 マゾイの唐揚げ  
野菜あんかけ

会津美里町産 馬肉のちらし寿司  
茨城県産玉子の錦糸玉子添え

岩手県産宮古漁港のマゾイのアラ汁



本日の料理人



今井 良和

1972年生まれ

箱根「強羅花壇」にて修行。その後、(社)日本料理研究会師範に師事した後  
道場六三郎氏を排出した都内屈指の老舗料亭でその中核を担う。

その後、銀座、青山で料理長を務める。

2011年5月 駒沢にてオーナーとして「お料理 春草」開業予定

清水 一也

埼玉県大宮 「たくみ」料理長

岡部 政也

茨城県出身

湯島「くろぎ」副料理長

尾形 大輔

秋田県出身

新橋「摩耶」

上島 雅姫

銀座「とよだ」

協賛

恵比寿 日本料理 雄(料理長 佐藤雄一 茨城県出身)