



感動の食材、生産者の想いに出会う特別ディナー  
「美の国、あきた」を味わうタベ

秋田県 × レストランひらまつ レゼルヴ

世界自然遺産の白神山地や日本百名山に数えられる鳥海山、日本一の深さを誇るコバルトブルーの田沢湖、そして武家屋敷が残るみちのく小京都・角館やなまはげ伝説が今も受け継がれる男鹿半島など豊かな自然と文化が息づく秋田県。広大な大地で育てられた秋田牛や日本三大地鶏の一つ比内地鶏、ハタハタをはじめとした日本海の恵み、美しい水がつくり出すお米やお酒、野菜など食の宝庫です。

この度、シェフ内木場が秋田を訪ね、食材を厳選。生産者の方々の熱い想いや食材の魅力を一夜限りの特別メニューで表現いたします。

皆様のご来店を心よりお待ち申し上げます。

**日時：**  
8月29日(火) 18:30 受付 19:00 開宴

**料金：**  
お一人様 15,000円 料理・ワイン・サービス料込み、税別  
※各種ご優待対象。ご予約時にお申し出ください。

**会場・ご予約：**  
レストランひらまつ レゼルヴ  
東京都港区西麻布 4-3-7 Tel. 03-5766-6880

～ MENU ～

〈アミューズ〉

男鹿半島からの新鮮な魚介類を使った一皿

〈前菜〉

自然農法で育てられた  
“リトルガーデン”のこだわり野菜を味わう一皿

〈魚料理〉

活×甘鯛をシェフのスタイルで

〈肉料理〉

秋田牛を使ったメインディッシュ

〈デザート〉

秋田県産白桃を使った特製デザート

〈コーヒー・小菓子〉

それぞれのお料理に合わせて  
ひらまつ蔵出しワインをご用意します

※天候等の影響により内容が変更になる場合がございます。

秋田県



瑠璃色に輝く深さ日本一の田沢湖、日本三大美林の秋田杉、世界自然遺産の白神山地など、日本を代表する大自然に囲まれた秋田県。良質な水がつくり出すお米やお酒、ハタハタ、じゅんさい、秋田伝統野菜など豊かな食文化に彩られ、大館曲げわっぱなどの伝統工芸も盛んな東北の魅力溢れる美の国です。

レストランひらまつ レゼルヴ



ひらまつ発祥の地である西麻布に佇む一軒家レストラン。オープン15周年を機に、“特別な日のために用意された場所”という意味が込められた「レストランひらまつ レゼルヴ」としてリニューアルオープンしました。日本各地で育まれた食材を厳選し、クラシックな正統派フランス料理を創り上げています。