

第三回 仙台国際ホテル

唯一無二とれたて

キャビアを愛でる会

今期最後の、お愉しみ。

2024年
2月11日(日)
お一人様
50,000円
(税・サービス料込)

今日限りの特別な味わいと、感動を。

まろやかで濃厚な旨味、残る余韻…。私共はこの味を飾りではなく主役にしたいと考えました。生ものであるキャビアの保存には、一般的に7%以上のお塩が使われています。塩辛さではなく、魚卵本来の美味しさを体感してほしいという想いを掲げ、試行錯誤の末実現した最高のキャビア。これが、“塩分濃度3%”の仙台国際ホテルオリジナルキャビアです。

次回の試食会では、解体から仕込みまでの過程をご覧いただいたうえで、その場で作りたての味をお試しいただけます。チョウザメを仕入れたその日だけお楽しみいただける、正真正銘の“作りたて”キャビアです。レストランでお召し上がりいただくものとは一味違った、新鮮な美味しさを是非ご賞味くださいませ。また、当日はご見学だけでなく、シェフが趣向を凝らしてお作りする、“キャビアの旨味を引き出す”コース料理や、様々なお飲み物もご用意いたします。

キャビアの魅力余すことなく存分にご堪能いただける、今期最後の有料試食会。様々なプロが集う私共仙台国際ホテルと、食の都宮城を支える「舌自慢」な地域の皆様で、共に仙台の新しい美食を作り上げませんか？地域を盛り上げる一員として、胸踊る体験を皆様と共有できることを、心より楽しみにしております。



※お料理や演出については、現在細部にわたりこだわり抜き、お客様に最高の体験をお届けできる様に熟考中です。お時間などの詳細は、後日ホームページにてご案内いたします。
※応募数の状況により、募集を予告なく締め切る場合がございます。あいにくではございますが、その際はご容赦くださいますようお願い申し上げます。

