

唯一无二 取之新鲜

鱼子酱 爱慕之会

2024年  
2月11日(日)  
50,000日元

一个人 含税费和服务费

本季最後的愉悅。

今天限定的特别滋味和感动。

顺滑浓郁的“鲜美”，余味悠长……我们考虑将这种味道作为主角而非点缀。保存生鱼子通常需要使用7%以上的盐。我们提出不是咸味，而是希望您能体验到鱼卵本来的美味，经过多次尝试和努力实现的最佳鱼子。这就是仙台国际酒店的“盐分浓度3%”原创鱼子。在下次试食会上，您可以观看从解体到准备的整个过程，然后在现场品尝新鲜制作的的味道。只有在购买鲑鱼的那一天，您才能品尝到真正的“新鲜制作”的鱼子。请尽情品尝与餐厅里所享用的略有不同的新鲜美味。此外，当天我们不仅提供观看的机会，厨师还会巧妙地制作“突显鱼子鲜味”的菜肴以及各种饮料。这是本季最后一次收费试吃活动，我们邀请各行各业的专业人士，与我们一起仙台国际酒店，与支持宫城美食之舌的当地社区，共同创造仙台的新美食。作为地区振兴的一部分，我们期待着与大家分享令人兴奋的体验。



※关于菜肴和表演的细节，我们目前正精心考虑，努力确保能够向客户提供最卓越的经验。

时间等的详细信息将一并在稍后通过我们的网站通知您。

※根据申请数量的情况，招募可能会在不提前通知的情况下截止。如果发生这种情况，敬请谅解，谢谢。

