

平成30年8月24日
資料提供



『六本木テラス フィリップ・ミル』において 和歌山県産食材を使った料理が登場！

“優雅なシャンパーニュサロン”をコンセプトに、美しく繊細なフランス料理を楽しむ『六本木テラス フィリップ・ミル』（東京ミッドタウン内）において、和歌山県産食材を使用した料理が登場。

仏シャンパーニュ地方の2つ星レストラン「レ・クレイエール」総料理長を務めるフィリップ・ミル氏をはじめ、シェフ達が自ら和歌山県に足を運んで厳選した食材をぜひご賞味ください。

- 場 所:六本木テラス フィリップ・ミル
(東京都港区赤坂9丁目7-4 東京ミッドタウンガーデンテラス4階)
TEL 03-5413-3282

- 県産食材を使用したメニュー(一例):
 - ・和歌山県宇城農園の水茄子、フルーツマト、西瓜のマリネ
軽やかなトマトのエスプーマ
 - ・和歌山県より直送、釣り伊佐木のカルパッチョ
蜜柑の蜂蜜と“じゃばら”のヴィネグレット

※上記メニューの提供期間についてはお店へお問合せください。

- 料 金:コースによって変わりますので、詳しくはHPをご覧ください。

- H P: <https://www.hiramatsurestaurant.jp/roppongi-terrace/>



※写真はイメージです



《フィリップ・ミル 氏 プロフィール》

38歳で国家最優秀職人賞(M.O.F.)を受賞。現在フランスのシャンパーニュ地方・ランスに佇むシャトー『レ・クレイエール』のミシュラン二つ星レストラン総料理長として活躍する実力派シェフ。2008年のボキューズ・ドール国際料理コンクールで3位入賞を果たすなど、国内外で高く評価されている。『六本木テラス フィリップ・ミル』は同氏による日本初出店のレストラン。



《県内視察の様子》

フィリップ・ミル氏、『六本木テラス フィリップ・ミル』の藤田シェフ、石田パティシエらが平成30年7月に和歌山県を訪れ、青果、水産物、加工品等の生産現場を視察。

お問い合わせ

和歌山県農林水産部食品流通課 生産者支援班/鳥居・田ノ岡
TEL 073-441-2814 FAX 073-432-4161