



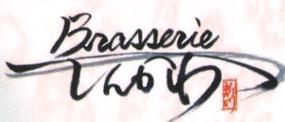
Food Festa

フードフェスタ 2017

東葛六市レストランサミット

東葛六市の地域オーナーのレストランが集まり、文化型レストランを創造して地域社会への貢献を目指します。

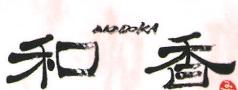
①



大正ロマンの雰囲気で気軽に箸で食べられるフレンチを提供します。

ブ拉斯リーしんかわ
オーナーシェフ 今窪 史朗

②



日々の雜踏から解放される、そんなひと時を過ごせる日本料理店です。

味すじ亭・和香
総料理長 半田 康之

③



北イタリア ピエモンテ州の郷土料理と豊富なイタリアワインをご用意します。

トラットリアキッコ
オーナーシェフ 渡邊 秀和

④



正統派フレンチの調理技術を駆使して優しいフレンチを提供します。

仏料理ル・クープル
オーナーシェフ佐々木清恭

⑤



普段着で気軽に楽しく美味しい、お腹一杯になれる店です。

ビストロヴァンダンジュ
オーナーシェフ小原 健

⑥



今までにない進化した中国料理を百菜百味の「醤」ジャンで仕上げます。

中国料理 文菜華
オーナーシェフ渡辺 展久

⑦



最高品質の食材を当店でしか味わえない独創的なイタリア料理で

イル・ジリオ
オーナーシェフ中村 哲也

TICKET

当日会場で販売のチケットをお買い求め下さい。(1枚150円 or 300円)
12枚綴りチケット(1冊3,000円)をご購入いただいたお客様に、

チバザビーフ
かずさ和牛が抽選で当たるチャンス!

『かずさ和牛』など千葉県産品を共通食材として、オーナー¹シェフが工夫を凝らしたオリジナル料理を実演販売します。
東葛を代表する人気レストランの味をご堪能ください！！

10月15日 日

午前11時～午後4時

会場：柏高島屋 本館屋上

雨天・荒天の場合は、本館 高島屋3階 エントランスステージ (JR/東武野田線 柏駅西口) にて販売※メニューの変更がある場合がございます。

■イベント協賛：キリンビール株式会社、サントリー酒類株式会社
チバザビーフ協議会、千葉県肉牛肥育研究会

■主催：東葛六市レストランサミット ■連絡先：cranberry_jp@mac.com

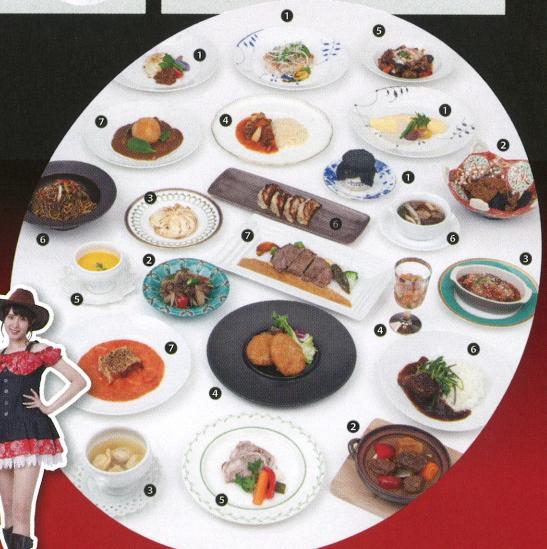
チバザビーフ
PR大使の
コズミック俱楽部
ミニライブ
あります☆



コズミック☆俱楽部



KASHIWA
www.takashimaya.co.jp



東葛六市レストランサミット フードフェスタ 2017

■ 10月15日(日) 午前11時~午後4時 ■ 柏高島屋 本館屋上

※雨天・荒天の場合は、本館3階 エントランスステージ(JR/東武野田線 柏駅西口)にて販売 ※メニューの変更がある場合がございます。

西洋料理
ブラッスリー
しんかわ

日本料理
和香

伊料理
トラットリアキッコ

仏料理
ル・クープル

ピストロ
ヴァンダンジュ

中国料理
文菜華

リストランテ
イル・ジリオ

① 鉄板で焼き上げる かずさ和牛のハンバーグ	900円
② 直火で炙った銚子金目鯛を燻製香るご飯にのせて	600円
③ 袖ヶ浦北川鶏園のプリンセスエッグを使ったオムレツ、トリュフと茸のソース	600円
④ プリンセスエッグを使った白みりんキャラメルプリン	300円
⑤ ノンアルコールスパークリングワイン 赤、白	600円
⑥ グラスワイン 赤、白	600円
⑦ ホットココア	300円

① 秋茄子のかずさ和牛そぼろ味噌掛け	300円
② かずさ和牛とごぼうのピリ辛炒め	300円
③ かずさ和牛とゴロゴロ野菜の赤味噌シチュー	450円
④ かずさ和牛と木野子のすき焼き丼	450円

① 千葉県産お肉(牛、豚、鶏)を詰めたアニヨロッティ・デル・プリン そのコンソメスープと一緒に	600円
② 柏産 カブのミルフィーユ・タルト	300円
③ 柏産 秋茄子と自家製ポルベットーのトマトグラタン	600円
④ イタリアの スパークリングワイン 白ワイン、赤ワイン	600円

① かずさ和牛の煮込み クスクス添え	600円
② かずさ和牛と柏野菜のポ・ト・フ	300円
③ かずさ和牛モモ肉の低温ステーキ ジャポネーゼ	900円
④ 幻霜ポークのコロッケ(2ヶ)	300円
⑤ スモークした海の幸と柏の野菜のジュレ仕立て	600円
⑥ フランス産 ロゼスパークリングワイン	600円
⑦ ノンアルコールスパークリングワイン	600円

① かずさ和牛のパテドカンパニュ	600円
② 地元野菜のラタトウイユ温泉卵添え	600円
③ 柏産蕪のブラマンジェ	300円
④ フランス産ワイン 赤、白	600円

① かずさ和牛バラ肉の香港味噌煮込み丼	600円
② かずさ和牛スネ肉と根菜の蒸しスープ	600円
③ かずさ和牛と細切り野菜の香港式炒め焼きそば	600円
④ 千葉県産ノンメタポークの焼き餃子	600円

① 千葉のお米と新生酪農のチーズ入りライスコロッケ 幻の黒カレーソース	600円
② かずさ和牛のサーロインステーキ イル・ジリオ特製ソース	1,500円
③ 柏の茸と白王豚のラザニア フレッシュトマトソース	600円
④ スパークリングワイン	600円

■イベント協賛：キリンビール株式会社、サントリー酒類株式会社、チバザビーフ協議会、千葉県肉牛肥育研究会 ■主 催：東葛六市レストランサミット
■連絡先：cranberry_jp@mac.com