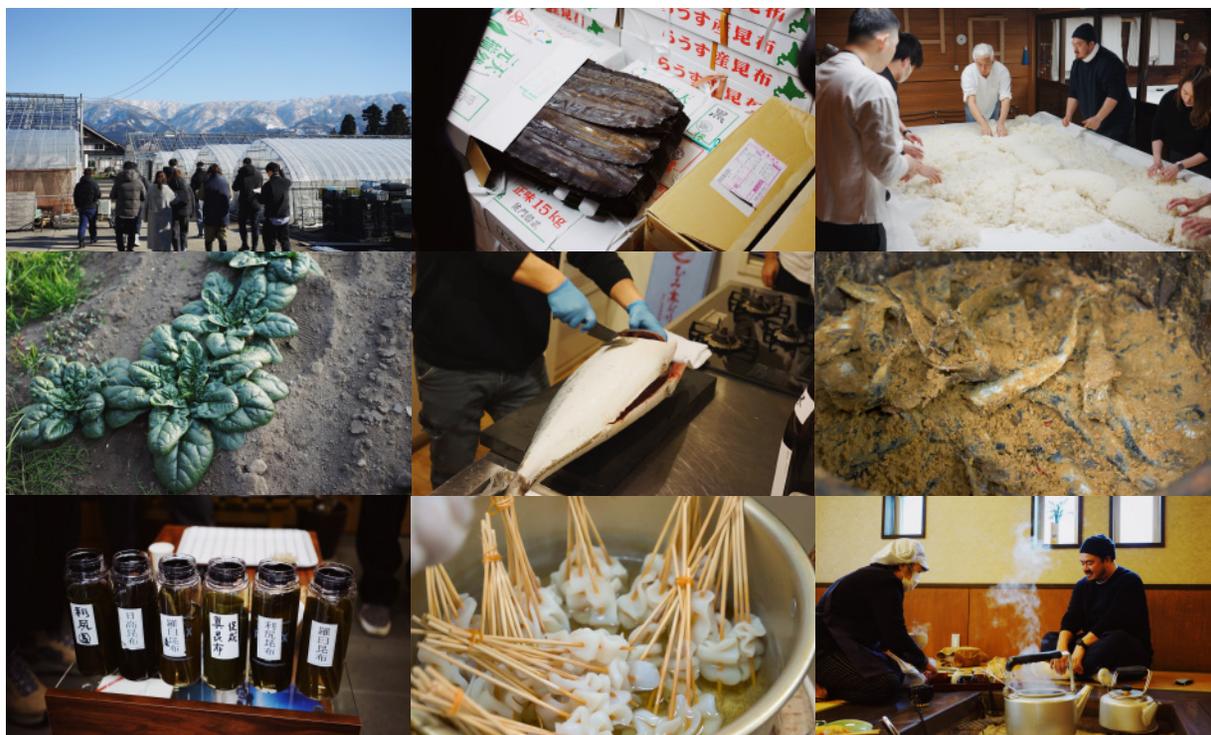




鳥羽周作の sio 株式会社が展開する Hotel's にて開催
シェフが旅するレストラン「Tabi」シリーズ

今回の旅の目的地は「富山県」

海の幸の「鰯」「四十物昆布」から「富山黒毛和牛」「冬野菜」など、
2/20～3/5 までの期間限定ディナーコース



鳥羽周作が代表取締役を務める sio 株式会社が展開するレストラン

「Hotel's」にて開催する期間限定のディナーイベント。

昨年9月に開催し大盛況に終わった第1弾の「佐賀県」に続き、今回旅先に選んだのは「富山県」。

四方を海と山に囲まれ、南には3,000m級の山脈が雄大な姿を見せ、

北には天然の生け簀と呼ばれる日本屈指の好漁場富山湾が一望できます。

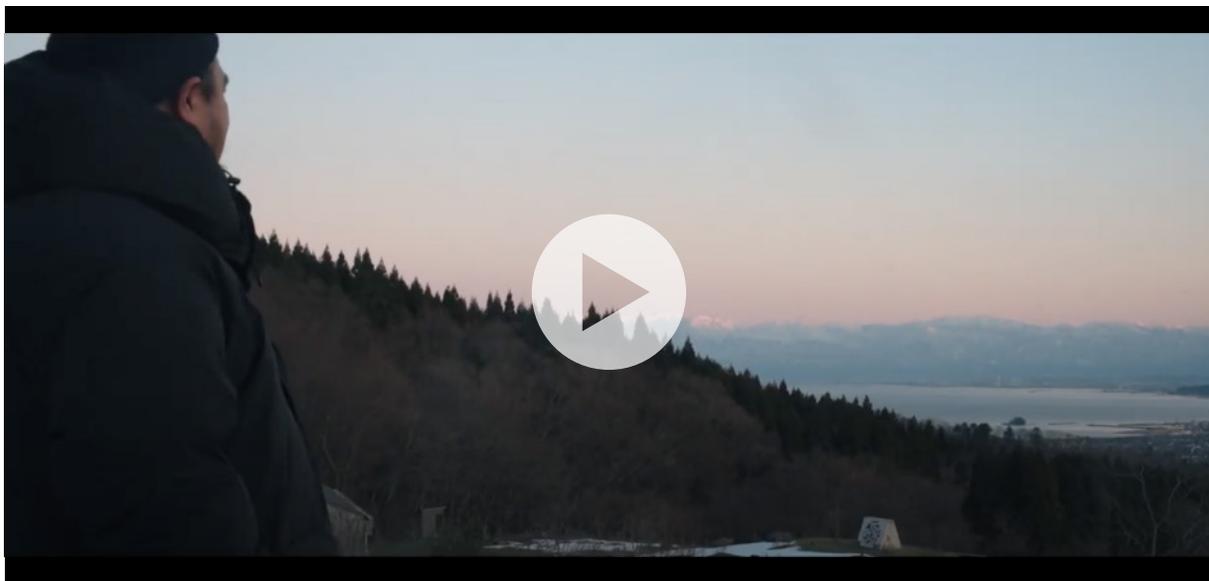
氷見の寒鰯などに代表される豊富な海産物に加え、日本の名水百選としても名高いのが特徴です。

そんな富山県で出会った地域の誇れる食材をフルコースに見立てたディナーを

2023年2月20日(月)～3月5日(日)までの期間限定で「Hotel's」にてご提供いたします。



Tabi



富山にもらった感動を、
13品の料理にかえて。

富山のおいしさの鍵は、
まちがいなく「水」にあります。

立山連峰に代表される
雄大な山脈から流れ出す水の恵みが、
すべての食材のおいしさを底上げする。

山で湧いた肥沃な水はそのまま
眼前の富山湾に流れ込み、
外海のおいしい魚たちを誘い込む。

そんな、豊かな自然からもらった
宝物のような食材たちを、
知恵と技で、
守り、磨きつづける人たちがいる。

私たちが富山でもらった数々の感動を、
13品の料理にかえてお届けします。

いざ、富山へ。
おいしいTabiのはじまりです。



Tabi

Tabi - 富山 - デイナーメニュー

富山の大自然のブロード

ふりと大根のカルパッチョ

馬肉の昆布締めタルタル

酒粕のニョッキ 満寿泉 榎田酒造編

バーニャカウダソースのラビオリ

モン・ドールとサラミのマッケンチーズ

氷見の寒ぶりのソテー かぶら仕立て

富山黒毛和牛の薪焼き バタバタ茶塩と黒米リゾットを添えて

タヤリン 鶏と昆布だしのパスタ

富山豚のスライダー てりやき風

あんばやし 幸運のルーレットを回して

こんか漬け 炊きたてご飯とつみれ汁

酒粕アイス できたてのジェラート

※ペアリング付き

※詳細のメニューは、当日までに変更する可能性があります。

【Tabi - 富山 -】 期 間：2023年2月20日(月)～3月5日(日)
場 所：Hotel's (東京都港区北青山3-4-3 ののあおやま 2F)
営業時間：17:00～、18:00～、19:00～、20:00～の4枠で提供
金 額：30,000円 (ドリンク・税・サービス込)
予 約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotels/reserve>
T E L：03-6804-5699



「はじまり」- 地域の未来につながるレストランへ -

レストラン「Hotel's」は、2021年10月にオープン。“架空のホテルのレストラン”をコンセプトにはじまり、どの時間帯でも食事を楽しめる“ホテルのレストラン”から着想を得て、モーニング、ランチ、ディナーと、訪れるタイミングによって異なるスペシャリティを提供しています。

「Hotel's」の着想がはじまったころより、構想としてあったのが「Tabi」という名の“シェフが旅するレストラン in レストラン”という企画です。シェフが旅を通して素材や技や知恵、そして人との出会いを大切に、そうして得たインスピレーションを持ち帰り、新しい料理やまた違う形に再構築することで、美味しさだけでなく、物語や文化まで含めたコースをつくります。そして、それにとどまらず地域と継続的に関係を築いていくことを、この「Tabi」という企画で目指します。ひとつのレストランから、食の世界への良い変化を起こしていきたいという想いをかたちに、Hotel's」の新しいステージです。



Hotel's について

ミシュランガイド東京 2020 年から 4 年連続一つ星を獲得している“sio”の系列店。“架空のホテルのレストラン”をコンセプトにしたレストランで、モーニング・ランチ・ディナーといつ訪れてもおいしいスペシャリティをご用意しております。モーニングの平日は鮭がメインの和定食、土日祝はフレンチトーストなどの洋定食、ランチは感動ハンバーガーコースがおすすめです。また、ディナーとランチのコースでも提供している、薪火で丁寧に焼き上げたステーキはぜひ体験していただきたい一皿です。居心地の良いこだわりの空間とおもてなしで、幸せのひとつときをご提供いたします。



鳥羽 周作 について

sio 株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。

J リーグの練習生、小学校の教員を経て、31 歳で料理の世界へ。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「ちつね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と 8 店舗を展開。書籍 / YouTube / SNS などで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。



sio 株式会社 について

2018 年 7 月に「sio」をオープン。同店は、ミシュランガイド東京 2020 から 4 年連続一つ星を獲得。そのほかに、「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「ちつね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と業態の異なる 8 店舗を展開。おいしいを超えた感動体験を提供します。



シズる株式会社 について

2021 年 4 月 26 日に設立した食のワンストップクリエイティブチーム。クリエイティブパートナーに「株式会社博報堂ケトル」を迎え、レシピ開発や店舗開発、販売先着の立案からパッケージデザインや PR まで、臨機応変にソリューションの形を変え、ワンストップでおいしいを届けています。