



会場「8階セレスとポート」からの景色



初日（9月1日）来場者



和と洋の前菜3種盛り合わせ

【日本料理】

宮津を味わう最中 黒ちくわと豆の白和え

【フレンチ】

丹後産トリガイとプチトマトのカクテル仕立て
ホタテ貝柱のムースとトマトのジュレと共に

【イタリアン】

宮津産鮮魚と夏野菜のカポナータ 柑橘風味のソース



椀物

宮津の魚と湯葉真丈の吸い物



パスタ料理

カボチャとリコッタチーズのトルテッリ

宮津産オイルサーディンとズッキーニのクレーマ



メインの肉料理「丹波黒鶏の2種の表現」

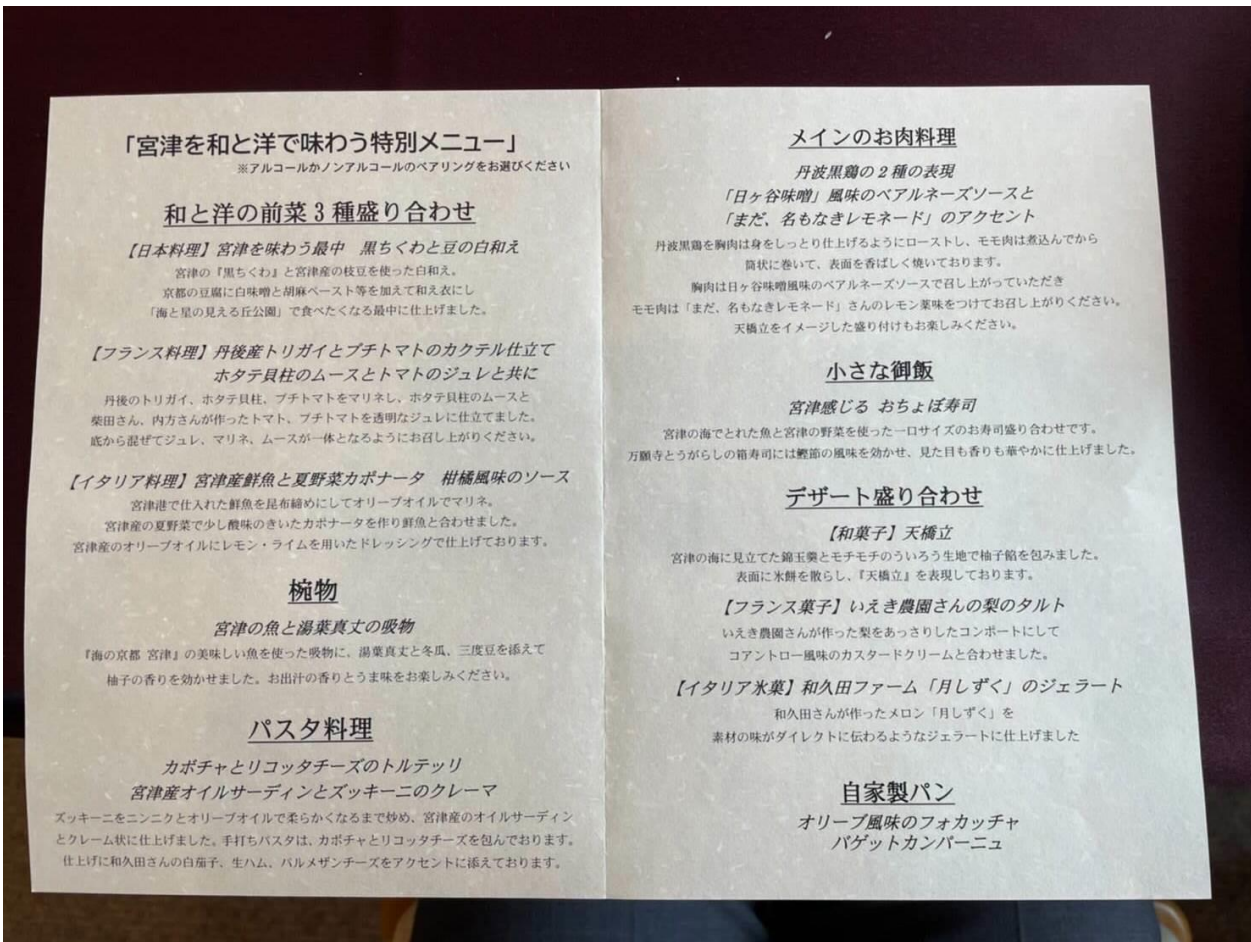
「日ヶ谷味噌」風味のベアルネーズソースと
「まだ、名もなきレモネード」のアクセント



小さな御飯
宮津感じる おちよぼ寿司



デザート盛り合わせ（左から時計回り）
和菓子「天橋立」
フランス菓子「いえき農園さんの梨のタルト」
イタリア氷菓「和久田ファーム「月しずく」のジェラート」



メニュー表