



上天草 地中海フルコース グルメフェスタ



上天草市を始め、熊本市内のイタリアン、フレンチなどの名店が集結。
各店シェフの自慢の前菜、メイン、デザートから、
好きなものをチョイスして自分だけのフルコースをコーディネートしてください。
全品上天草の自然食材を生かした選りすぐりメニュー。
ちょっぴり贅沢な時間をゆっくりとご堪能ください。

天空の船 (上天草市)		
	旬の前菜の盛り合せ 一皿で天草を感じる「地魚鮮魚のマリネ」、「天草大王のグリル」、「季節野菜のパニーニカウダ」	800円
	天草ワタリカニのリングイネ 天草産ワタリカニをトマトと煮込み、リングイネと絡めました。	1,200円
	苺のティラミス マスカルポーネチーズと旬の天草苺をティラミスに。	600円

サンはらいっばい (上天草市)		
	天草大王炭火スモークカルパッチョ 仕立てと温野菜のみそパニーニカウダ 大王を炭火でスモークし、フレッシュジェノベーゼソースでカルパッチョに仕立てました。付け合わせに温野菜のみそパニーニカウダソースでどうぞ。	800円
	天草大王テリヤキ クリームチーズ添えと大根ステーキ 大根ステーキの上に大王のテリヤキを乗せました。クリームチーズと一緒にどうぞ。	1,200円
	朱次郎de ガトーショコラ 上天草松島特産の唐辛子を練りこんだガトーショコラ。	500円

海鮮屋 福伸 (上天草市)		
	福伸オリジナル あわびの温スープ あわびの角切りと自野菜と一緒に煮込み、オリーブオイルのアクセントの効いたスープ。	800円
	さくら鯛 アボカドサラダ焼 天草近海で獲れたさくら鯛に特製のタルタルソースを載せて香ばしく焼き上げました。	1,000円
	ハール柑と牛乳プリン ハール柑を粗くほくしたものと牛乳をプリンに仕立てました。	800円

海彩 (上天草市)		
	車エビの黄金グリルとバルサミコサラダ 車エビにチーズマヨネーズをのせて、オーブンで焼く。バルサミコ酢、オリーブオイルなどで味付けしたサラダ。	600円
	天草大王ステーキと季節野菜 トマトソース仕立て 天草大王をステーキして季節野菜とトマトソースで盛り付ける。	1,000円
	スイートポテトアイスの苺添えオリーブ風味 さつまいもとバニラアイスにオリーブオイルからめた苺を添える。	400円

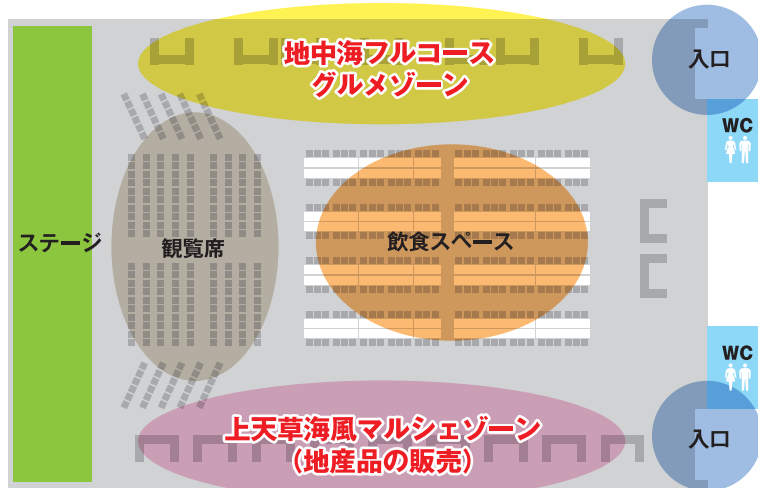
ラ カンティース デュ プリコルール (熊本市)		
	上天草 スープ・ド・ポワソン 上天草産の魚介の旨みを凝縮させたスープ。パゲットとチーズを浮かべて。	1,000円
	上天草天龍鶏のブレイコンフィ 梅肉エキスを飲んで育った天龍鶏肉を低温のオリーブオイルでじっくり煮込み、しっとりとした肉質に仕立てた一皿。	1,200円
	バリ・プレスト 大きなリング状のシューにいちごと上天草産フルーツとプラリネクリームやクレーム・シャンティを挟んだデザート。	800円

トレストッレ (熊本市)		
	天草大王の自家製スモーク サラダ仕立て バルサミコソース 大王の胸肉をスモークし、ハム仕立てに。(ソースはバルサミコソースを使用)	800円
	天草黒牛と牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 天草の黒毛和牛ブランド「天草黒牛」のほほ肉を、じっくり(5~6時間)煮込みました。	1,000円
	なめらかなバナナコッタ 晩柑のジャムと共に イタリアの定番デザート「バナナコッタ」と天草の名物(特に3月)晩柑のコーラレーション。	800円

BOO (熊本市)		
	天草の海の幸のマリネ 天草の新鮮な魚介を特製ドレッシングでマリネしました。	800円
	アマクサ シーフードカレー 魚介のエキ斯塔っぷりのオリジナルカレーです。	800円
	あまくさ 晩柑ムース フレッシュなあまくさ晩柑をたっぷりのクリームとムースにしました。	600円

※メニュー及び価格は変更になる場合があります。ご了承下さい。

【会場見取り図】



【ACCESS MAP】



入場無料

[日時] 2014年3月1日(土)・2日(日)

10:00~16:00 ※商品がなくなり次第終了

[場所] 大矢野総合体育館 熊本県上天草市大矢野町中2289

●主催 / 上天草市 ●協賛企業 / SUNTORY

【お問合せ】上天草市経済振興部観光おもてなし課 TEL0964-26-5512 上天草市

検索

上天草市
KAMI AMAKUSA