



## 食の祭 お品書き

7月22日（金）－24日（日）料理人：坂本健、渥美彰人（cenci）、大垣翔平（あみけん）、  
多田昌豊（BON DABON）

- ・京丹後のPiatto Unico
  - ：丹後の鹿肉麩ととうもろこしのリゾット 朝倉山椒風味
  - ：京都福知山岡本ファームの鶏胸唐揚げ cenciの柚唐辛子風味
  - ：弥栄窯のパン ミルク工房そらのチーズのせ
- ・焼き茄子ムース冷たいコンソメスープ仕立て
  - ：梅本農園の茄子、日本海牧場のたんくろ和牛と岡本ファームの京地鶏を使ったコンソメ
- ・BON DABONのペルシュウ（7/22限定）

7月29日（金）－31日（日）料理人：吉岡幸宣（縄屋）

- ・丹後の桃のおひたし
- ・丹後の蕎麦粉ガレット
- ・鹿バーグ玄米、丹後の野菜添え

8月4日（木）－5日（金）料理人：THE SPICE

- ・ECHOオリジナルスパイスカレー
  - A. パターチキン B. 和風キーマ C. ビーフマサラ

8月6日（土）－7日（日）料理人：谷垣亮太郎（OFF）

- ・丹後、但馬のお惣菜プレート
- ◎ 3品（お惣菜のみ）
  - A. タルティーヌ B. 季節の魚介と丹後野菜のセビーチェ C. 夏野菜のラタトゥーユと半熟卵
- ◎ 5品（お惣菜＋炊き込みご飯）
  - A. 八鹿豚と朝倉山椒の自家製ソーセージグリル B. 炊き込みご飯

8月12日（金）－14日（日）料理人：吉岡哲生（ブランカ）

- ・ブランカ式丹後の食材たくさんガパオライス

8月18日（木）－19日（金）料理人：藤原英雄（uRashiMa）

- ・パスタミスタ 丹後の海の幸の出汁
- ・弥栄窯のブルスケッタ ミルク工房そらのバターと塩ウニ

## ドリンク

(\*アルコールは金・土・日のみ)

### セレクション：由良拓馬 (YOiNE)

- ・久美浜産の桃ジュース (日下部農園)
- ・オリジナルノンアルコール白ワイン (SORA×TOV GARDENのハーブ、与謝野ホップ)
- ・京丹後産丹波ワイナリーピノ・ブラン シュールリー2019 (丹波ワイナリー)
- ・日本酒echo (竹野酒造)

### クリエイター：矢野裕亮 (KANABO CHOCOLATE)

- ・丹後産海塩とカカオのクラフトコーラ

### クリエイター：飯尾彰浩 (飯尾醸造)

- ・紅芋酢のソーダ割り
- ・はちみつ入り紅芋酢のソーダ割り

### セレクション：八木隆裕 (Kaikado Cafe)

- ・月茶
- ・京丹後の日本酒仕込み水を使った水出し緑茶 (ノーマル、柚子、山椒)
- ・Kaikadoブレンドホットコーヒー

## デザート

### クリエイター：平林学 (ミルク工房そら)

- ・桃ミルクアイス
- ・くみはまアイス

### セレクション：八木隆裕 (Kaikado Cafe)

- ・京都のあんこの老舗 中村製餡所のもなか
- ・開化堂あんがさね