



CHALLENGE
YOUTH

若き料理人達の挑戦!!

イタリア軒 若手料理人 オリジナルメニュー

■期間 / 4月1日(水)~4月30日(木)まで ■時間 / 11:30~14:30 (L.O14:00)

〈セット内容〉・前菜・スープ・パン または ライス・デザート・コーヒーまたは紅茶

全て1,650円(税・サ込)

4.1(水)
▼
4.6(月)



スペイン産栗豚のグリル旬野菜添え 山椒グレービーソース

スペイン産の豚肩ロースを長時間かけて柔らかく調理しました。山椒を効かせたソースと、旬野菜、温泉卵のグラチネと共に召し上がりください。



10年目
野村 祐基
にいがた食育・保育専門学校えぶろん

4.7(火)
▼
4.12(日)



メバルのポワレ ブールブランソースアンチョビ風味

メバルは冬から春にかけてが時期ですが産卵から回復した4~5月が旬の魚です。ソースは白ワインで作ったフランスの基本的なソースで仕上げました。



3年目
星野 里奈
新潟調理師専門学校

4.13(月)
▼
4.18(土)



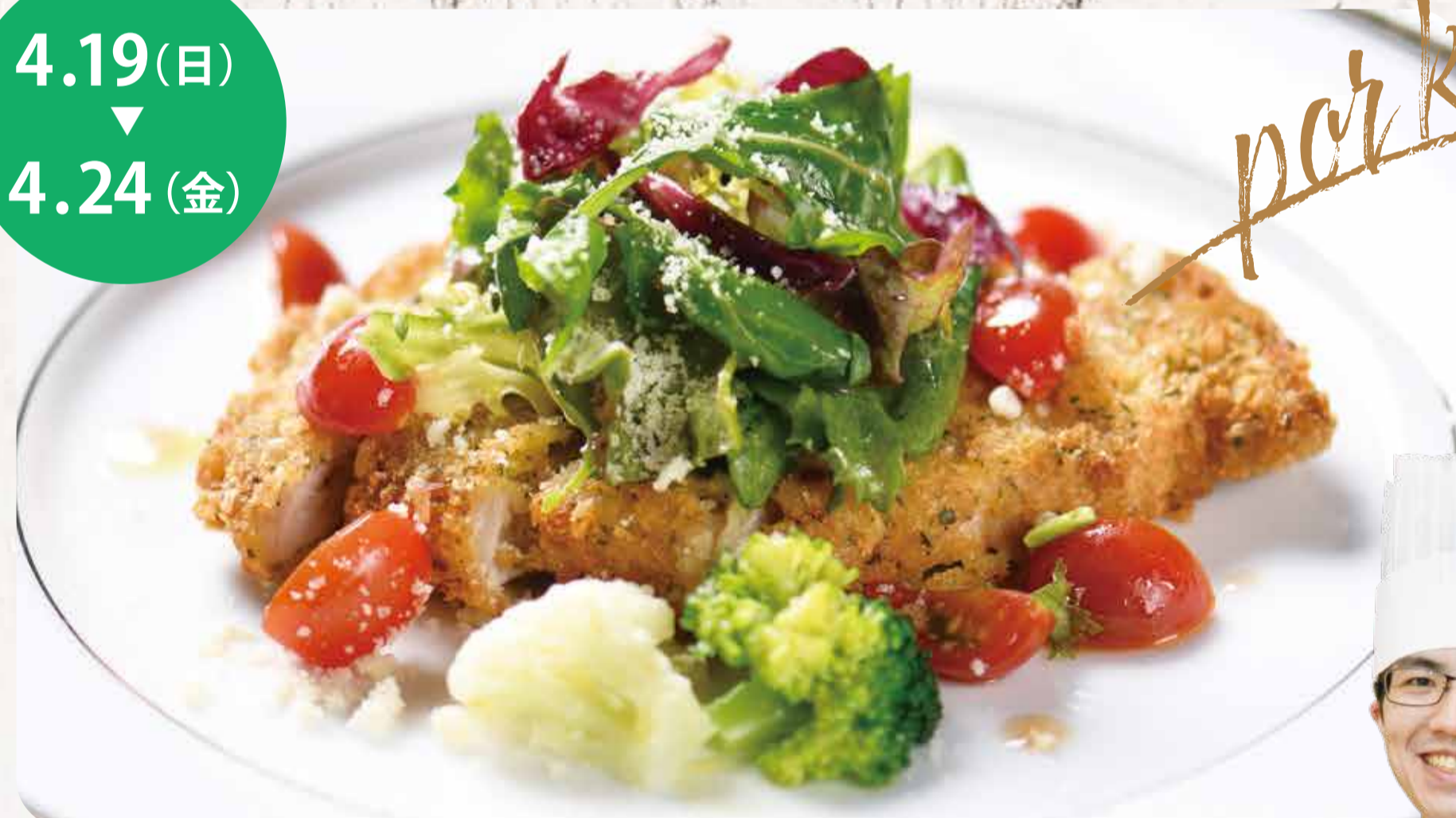
パンチェッタと春野菜の新潟県産米粉を 使用したもちもち生パスタルッコラ添え

イタリア産のパンチェッタと旬の春野菜がたっぷり入った新潟県産米粉を使用したもちもち生パスタです。オリーブと香草で作ったタブナードソースを味のアクセントにかけてあります。



9年目
五十嵐 瑞葵
新潟調理師専門学校

4.19(日)
▼
4.24(金)



ポークロースのコトレッタ 彩りサラダ添え

サクッと焼き上げたカツレツとたっぷりのサラダで軽い食べ心地の一品です。



6年目
皆川 将也
新潟調理師専門学校

4.25(土)
▼
4.30(木)



生姜と味噌でマリネした鯖のじゃが芋包み焼き 梅の香りのバターソース

旬のサワラを新潟の味噌でマリネし、新ジャガイモで包み、焼き上げました。梅の香りのバターソースとお楽しみ下さい。



6年目
池田 将人
新潟調理師専門学校

※価格は全て税金・サービス料を含んだ料金です。※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせはお気軽にどうぞ マルコポーロ

025(224)5123

〒951-8061 新潟市中央区西堀通七番町1574番地