

# とっておきのオリーブオイルの使いこなし

2016年4月21日(木) 受付 11:00～ / 11:30～14:00

おいしさで定評のある人気のオリーブオイル、フレスコバルディ・ラウデミオ。

「トスカーナのオイルらしい、アグレッシブな味が気に入っています。

ラウデミオは、オリーブオイルのいわば『フェラーリ』のような特別なオイルですから、これぞという料理の決めてに使っています」と奥田シェフ。

今回は、産地・トスカーナからニボザーノ城の専属の料理人リアさんが来日、地元のとっておきの使い方を紹介します。

奥田シェフ、土田シェフならではの旬の食材の味覚を存分に生かした、和のイタリアンとフレスコバルディ・ラウデミオのコラボレーションをどうぞお楽しみください。

フレスコバルディ専属料理人  
リアさん



アル・ケッチャーノヤマガタ  
奥田政行シェフ



参加費：お一人6,000円(税、サ込み) 全席禁煙着席  
その日の朝、築地でリアさんとシェフが仕入れた食材を中心としたランチフルコース。

お土産付き☆フレスコバルディ・ラウデミオ (250ml/3,000円)

お申し込み：ヤマガタ サンダンデロ

〈店长〉梅田啓一 tel.03-5250-1755

※先着順で締め切らせていただきます。どうぞお早めにお申し込みください。



ヤマガタ サンダンデロ  
土田学シェフ



## ヤマガタ サンダンデロ

〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目5-10

ギンザファーストファイブビル 山形県アンテナ

ショップ「おいしい山形ブラザ」2階

tel.03-5250-1755 fax.03-5250-1756

【アクセス】 JR「有楽町駅」徒歩5分

地下鉄有楽町線「銀座一丁目駅」5番・6番出口 徒歩1分



フレスコバルディ・ラウデミオ総輸入販売元  
株式会社チェリーテラス  
www.cherryterrace.co.jp