

真夜中 の サーモン

ディナータイム
17:00 ~ 21:00
(ラストオーダー 20:00)

北海道・泊村で育った
サーモンとホタテのとろける美味しさ

北海道とまりカブトサーモンのミキユイ
ホタテの焦がしバターソース



新食感！半生仕上げのとろける美味しさ
北海道泊村産カブトサーモンを絶妙な火加減で
半生に仕上げるミキユイにすることで、魅惑の
なめらかな食感に仕上げました。
ホタテの旨みたっぷりの焦がしバターソースと
一緒にお楽しみください。

泊村協賛
特別価格

1,200円(税込)

なくなり次第終了いたします。



東京白金台「gentil H」
料理長 平野敬祐シェフ監修
ジョエル・ロブションから料理人
としてのキャリアをスタートし、
その後、フランス・ブルゴーニュ

の一つ星レストラン Le Carmin での修行を得て、
27歳の若さで gentil H (ジョンティ・アッシュ) の
料理長に就任。有名グルメガイドへ掲載歴多数。

11月20日よりふるさと納税返礼品として登場！



商品のお問い合わせ

泊村役場 まちづくり政策課
TEL : 0135-75-2877

泊村
ふるさと納税

