



Trattoria Piccolo-Passo

庄内の食材をふんだんに使った海辺のイタリアン

カモンマーレ忘年会プラン

令和5年 12/1(金) ~ 12/22(金)

※休館日はホームページよりご確認ください。

最大 36名様 利用可能

- 2名様以上でご利用可能なプランです
- 20名様以上は貸し切りとなります

お申込み・お問い合わせはお電話ください。

TEL 0235-35-1216

電話受付 14:30~17:00

シェフおまかせフルコース

1名様 5,000円(税込)

カモンマーレが贈る今年の忘年会は
“ピッコロパッソのフルコース!!”

90分飲み放題 +2,000円(税込)

生ビール・ワイン(赤白)・ウイスキー・焼酎(甲類)
ノンアル生ビール・ノンアルカクテル・ソフトドリンク各種

※他にも、ご予算に合わせた各種コースのご用意可能です



監修シェフ

有馬邦明 Kuniaki Arima

1972年大阪府生まれ。国内のイタリア料理店で修業後、1996年イタリアに渡り、イタリア各地で2年修業する。帰国後、首都圏のレストランを経て、2002年に東京・門前仲町に「パッソア パッソ」をオープン。産地を巡り、生産者との交流を通して、魚介類はもちろんジビエ料理に精通し、食材を生かした料理を手がける。



kamon mare
カモンマーレ

漁の交番カモンマーレは日本海の夕陽を一望できる加茂ベイエリアにあります。鶴岡市加茂地区は、古くから天然の良港として栄え、加茂レインボービーチや加茂水族館、神社仏閣や風情ある街並を有し、県の庄内景観回廊の指定や国のみならずオアシス加茂の登録を受けています。2Fにはイタリアンレストラン「ピッコロパッソ」を展開しています。

