

Piccolo-Passoの有馬邦明シェフ監修

二段重『カモンマーレ』



画像はイメージです

壺の重

- ① 鶏もも肉のガランティーズと鶏の香草焼き
- ② イタリアンハムと短角牛の“絶品”ローストビーフ
- ③ 庄内豚のバルサミコ風味とスマテロベーコンと玉ねぎのフリッタータ
- ④ 豪華庄内浜の真鯛姿焼き
協和丸紅ズワイのクリームコロッケ
飽の姿煮
- ⑤ サーモンローズと庄内野菜のエスカベッシュ キャビア添え
- ⑥ 海老のガーリックソテーと庄内野菜のカポナータ
- ⑦ パテドカンパーニュと庄内浜の魚のムースアメリカーズ

貳の重

- ① 庄内産伊達巻と遊佐パプリカ風味の蒲鉾
- ② 栗とサツマイモのきんとん
- ③ 黒豆の煮物金粉添え
- ④ 庄内野菜のラベ(人参・大根)シェリービネガー風味 イクラ添え
- ⑤ 有頭海老とカズノコ
- ⑥ 魚介(烏賊・蛸)のマリネ
- ⑦ やわた巻きとパイ貝
- ⑧ 烏賊松笠と酢蛸
- ⑨ 庄内浜より“鱈の味噌粕漬け”と“鮭の柚庵焼き”

庄内の豊かな素材で作るイタリアンと和のハーモニー

手作りにこだわった 1個 **18,000円** (税込)
個数限定のおせち (3人前相当)

限定
150個

お申込みはFAXで。裏面をご記入ください。 **お申込締切 12月20日(水)**



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 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

渚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と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。

着品交番
kamon mare
カモンマーレ

TEL 0235-35-1216

〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字大崩595-4 2F



<https://kamonmare.jp>