

SPECIAL DINNER EVENT

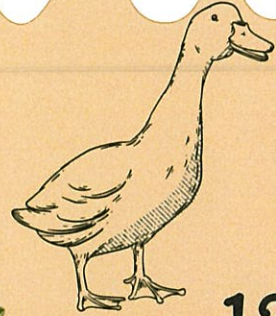
Come on! Duck

カモン！鴨

〈『岩手鴨』を味わい尽くす夜〉

岩手鴨とは？

「岩手鴨」は、岩手の大自然に育まれた良質な肉質と、鴨特有の臭みが少ない点が特徴のあい鴨です。鴨の脂には「不飽和脂肪酸」が多く含まれており、融点が低く冷めても固まらない性質を持っている消化に優しい脂です。さらに鴨肉は鉄分、ビタミンA、ビタミンB1なども豊富に含んでいる、ヘルシーなお肉です。



Price **12,000** 円

/ おひとり・税込

● 岩手鴨尽くしコース
フリードリンク込

Menu

(詳細は変更になる場合がございます)

アミューズ
Come onn! 岩手鴨。

岩手鴨のテリーヌ
ルーアン風 鴨の燻製

牛蒡のスープ
アマタケの岩手鴨入り団子

岩手鴨胸肉のロースト
トリュフオイル風味デュクセル
ソースボルドレーズ

岩手鴨の南蛮蕎麦

本日のデザート



2025.11.28 (金)

19:00 ~ 21:00 受付 18:30 ~

0120-072-600



ご予約はこちらから

Destino Brooklyn New York

ディスティノーブルックリンニューヨーク
石川県金沢市泉野出町 2-3-6
<https://www.destino1946.jp/party/>

ひと手間カンパニー。

àmatake

協賛

株式会社アマタケ | 株式会社サニーサイド

