merry christmas

クリスマスディナーショー♪

坂東誠シェフと ギター・ピアノユニット 「ずれずれ2（ニャー）」の 夢の共演♪

坂東誠シェフ

1972年生まれ。青森県十和田市出身。
東北三陸を中心に産地から直送される
鮮魚とワインにこだわる、新宿の穴場
レストラン「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」
料理歴25年のベテランシェフ。

ずれずれ2（ニャー）

2018年始動。宮城在住。ワダ(pf/vo)とキクヒロ(gt/vo)の
アコースティックデュオ。宮城、岩手、山形を中心に活動中。
日常のもやもやとキラキラを歌に乗せて。
世の中の隅っこから日々を大切に過ごすあなたを全肯定します。

2020年12月19日（土）

場所： 考えた人すごいわブレッドパーク名取店

時間： 開場18：00〜20:00 〈着席ビュッフェスタイル〉
（受付開始17：45〜）

※新型コロナウイルス感染予防を徹底し、お客様の安全と安心を最優先でご提供いたします。
※当日の店舗の営業は16：00までとさせていただきます。

定員 30名様

X'mas ビュッフェ予定メニュー

◆宮城県女川銀鮭の気仙味噌オリーブロースト
〜冬野菜のカポナータ添え〜
◆宮城県登米市おっとちグリーンステーションの
有機小松菜サラダ
〜赤エビ＆トマトと生姜の自家製ドレッシング〜
◆岩手県住田町・みちのく清流鶏のレバーパテ
◆6時間煮込んだ牛ほほ肉の岩手赤ワインシチュー
〜ブレッドパークの塩パンと〜
◆岩手県住田町【四元豚】ありすポークの低温ロースト
〜生姜の和風オニオンソース〜
◆青森県八戸産しめ鯖のサバガリロール（スシロール）
◆宮城県雄勝湾産・三陸牡蠣と岩手県住田町
【2020新米ひとめぼれ】パルメザンチーズのリゾット
◆考えた人すごいわの食パン【魂仕込み】
◆ブレッドパーク特製パンプディング

料金： おひとり様4,000円(税込)1ドリンク付
（大人おひとり様につき食パンのお土産付き）
小・中学生2,000円(税込) / 未就学児無料
ソフトドリンクバー 500円(税込)
ビール＆ワイン・ドリンクバー 1,500円(税込)

※ お申込み順に受け付け致します。お電話受付時間 平日 10：00〜18：00

ご予約・お問合せ ㈱オーネスティー TEL：04-2941-5797（山田）