

# ホテルグレイスリー銀座 高知県土佐沖ノ島 籠漁を楽しむ会

ホテルがオーナーの籠から新鮮天然魚を直送

平成 25 年 10 月 16 日 (水) / 平成 25 年 11 月 19 日 (火)

藤田観光株式会社が運営するホテルグレイスリー銀座(東京、総支配人:今成 俊克)では、2013年10月16日(水)と2013年11月19日(火)に、新鮮な土佐沖ノ島の天然魚をレストラン「ボンサルーテ」でお楽しみいただく会を開催致します。

当ホテルは、本年9月より高知県沖ノ島で行われている『籠漁』に使われる、籠のオーナーになりました。月に一度水揚げされた天然魚は、空輸で直送されて来ます。

籠の中には地元ならではの魚も数多くとれ、9月に開催した第1回目は、60kg・16種類の魚が届き、「オジサン」という珍しい魚などの出汁で炊いた「イタリアン飯」として、堪能していただきました。

毎月、水揚げされる魚の種類も楽しみの一つでもあり、シェフの心を込めたお料理を楽しめます。届く魚は未定ですが、普段イタリア料理では使われない「アカヤガラ」の背骨で摂ったフォンと北海道のトマトを使ってスープ仕立てなど、この会でしか味わえない料理をご提供致します。

## 【ホテルグレイスリー銀座 高知県土佐沖ノ島 籠漁を楽しむ会 概要】

開催期日: 2013年10月16日(水) 18:30~  
2013年11月19日(火) 18:30~

会場: ホテルグレイスリー3階 レストラン「ボンサルーテ」  
料金: 7,000円(税込み)  
料理・飲み物(フリードリンク付)

定員: 30名

ご予約・お問い合わせ: 03-6858-1030

要予約 2名様からお申し込みいただけます。

定員に達した段階で受け付け終了とさせていただきます。



高知県沖ノ島の伝統漁『籠漁』



顔の鬚が人間のように見える「オジサン」



天然魚の出汁たっぷりのスープ(料理例)

## 取材に関するお問い合わせ先

〒104-0061 東京都中央区銀座7-10-1  
ホテルグレイスリー銀座 営業企画担当  
野口 達毅 / 片岡 亜紗子  
TEL: 03-6686-1000/FAX: 03-6858-1020