



田野畑村の豊かな絶景を眺めながら、その恵みが味わえる

地域の食文化の発展を目指す 日本屈指のフレンチ料理

屈指の漁場環境を誇る豊かな海、数多くの野菜や穀物を育てる風土など、あえて田野畑の地を選び、食材と対話しながらその土地の味わい「テロワール」を具現化する伊藤シェフの理念がうかがえる店。暫くの間は完全予約制でコース料理のみ提供のため、利用日の前々日までに電話を。また、地元の特性を総合的に活かしたモデルスタイルを構築するなど、新たな価値の創造も積極的に行っている。



コース料理の一例、「鱈のボワレ田野畑ワカメのソース」

特典

※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

前菜1品サービス(※完全予約制のため、まずはお電話を)



震災の時のご支援、感謝申し上げます。三陸には沢山の歴史、美味しいものがあります。ぜひ皆さん遊びにいらしてください。

シェフ 伊藤 勝彦



コメントの動画はコチラから



☎ 080-9014-9000
 住 下閉伊郡田野畑村明戸309-5
 営 12:00~14:00LO /
 18:00~20:00LO
 休 不定(完全予約制)
 P 16台

ロレオール田野畑

「いわて復興支援感謝パスポート」記事見本