





うみ想し、コンサー で海と音楽のパ

一販売期間 10/7(土) ~10/21(土)

コンセプトから企画した、海と日本プロジェクトと宮城県水産高等学校調理研究部、仙台うみの杜水族館フードコート担当 エームサービス(株)と共同開発した、海と音楽を感じるコンサートコラボメニューです!

提供期間

10/7~10/13

齋藤 春花さんのレシピ

味噌ホヤとクリームの デュエットパスタ



950 円。

750 円

聞こえてくる

様なトッピンク がポイント!

食べやすい

ですよ!

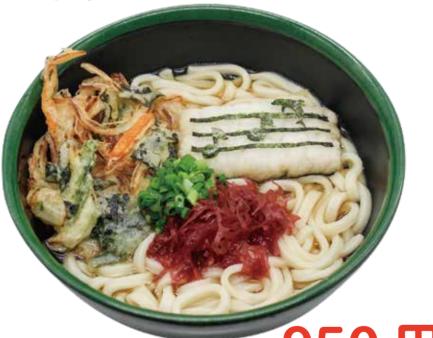
宮城県水産高等学校調理研究部3年 大辻 知輝さんのレシピ お惣菜たちが

奏でるガレット

提供期間 10/1/4~10/21

> 宮城県水産高等学校 調理研究部 3 年 大辻 知輝さんのレシピ

温かいうどんの上で 海藻たちのセッション



950 円

宮城県水産高等学校 調理研究部 1 年 齋藤 勇希さん今野 龍弥さんのレシピ

白身魚フライ入りキンパ風太巻き ~キーマとタルタルの調べ~



提供期間 $10/7 \cdot 10/21$

海藻たちが 海で演奏を

している様な

宮城県水産高等学校調理研究部3年 飯盛 叶哉さんのレシピ

拍手喝采 藻塩Sea クリームソーダ



750 円

もらえる様な

宮城県水産高等学校 調理研究部 3 年 小倉 夕芽さんのレシピ

うみ想い ブルスケッタ四重奏

4つの楽器の 様に、全部違う 味で四重奏を 表現しました!



※各数量限定

全品税込価格

