

平成 24 年 10 月 18 日

広報資料

京都府立海洋高等学校

いよいよ開店！ 海洋生 1day レストラン

10月26日（金）、天橋立ワイナリー（ぶどう畑のマルシェ&レストラン）を会場として、海洋生1dayレストランを開催させていただくこととなりました。

料理の腕を振るうのは、食品経済コース3年18名(男子10名・女子8名)。プロのシェフ（元京都宝ヶ池プリンスホテル総料理長 神田 正幸氏）の指導を受けて、丹後の水産物・農産物を活用した新たなメニュー開発に取り組んできた成果を披露します。

みなさま、是非、ご賞味ください。

MENU



宮津海洋ラーメン

地元魚のおいしい出汁
イカ ツバス の具を
入れました。



宮津海洋バーガー

今が旬の地元の魚
サゴシ アジ を
使って作りました。



宮津海洋スープ

宮津でとれたタマネギ
甘くて美味しい
オニオン冷製スープです。



宮津海洋ジュレ

地元名産の由良ミカン
を使って作った
美味しいスイーツです。

* 上記メニューの他、お魚ハンバーグなどの実習製品即売会もあります。

日時：平成 24 年 10 月 26 日（金）12:00～売り切れまで

場所：天橋立ワイナリー（ぶどう畑のマルシェ&レストラン）

京都府宮津市字国分 123（国道 178 号線沿） TEL 0772-27-1717



問い合わせ先

京都府立海洋高等学校

副校長 松下 茂男

電話 0772-25-0331