

秋田内陸線駅ナカレストラン



旅する秋田 発酵体験

秋田内陸線比立内駅 がっこステーションで
秋田の発酵食材×イタリアンを堪能!

料理の説明や調理の行程を見て、参加する体験型レストラン



秋田の豊かな発酵文化と、イタリア料理の繊細な味わいが融合。秋田の食材の風味を生かした、今まで味わったことのないイタリアンをぜひご堪能ください。

米粉を使った手打ちパスタに挑戦！ライブ形式で素材を調理して、その場で料理を仕上げていきます。秋田とイタリアの発酵文化マリアージュをリアルに体験してください！



会場は秋田内陸線比立内駅併設のがっこステーション！窓から見える美しい雪景色を眺めながら、五感で冬を感じる特別な時間を過ごしませんか？

1/26 日 12:00～

定員 15名 募集締切 1/20(日)

会場 秋田内陸線 比立内駅内
がっこステーション

参加費

7,700円(税込)
+1,500円でアルコールのペアリングドリンクを3種飲み比べできます！

内容

スペシャルランチコース
(デザート、お茶付き)

＊米粉パスタ作り体験＊

5品中1品をシェフと一緒に作ります♪

別途、ソフトドリンク、追加のお飲み物のご用意もあります(別途料金を頂戴します)

参加条件

集合場所へは秋田内陸線をご利用ください。
集合場所までの運賃料金はお客様のご負担となります。

アクセス

【角館方面】

往路：秋田内陸線角館駅 11:05発

復路：秋田内陸線比立内駅 15:50発

【鷹巣方面】

往路：秋田内陸線鷹巣駅 10:05発

→秋田内陸線阿仁合駅 11:30発

復路：秋田内陸線比立内駅 15:00発

シェフ紹介

イタリア料理&体験料理教室

ペコリーナ

吉田 岳青 シェフ



秋田市で人気のイタリア料理&体験料理教室「ペコリーナ」を主宰する吉田岳青シェフ。イタリアで培った技術と、秋田の食材への深い愛情を込めた料理が魅力です。平日は料理教室、週末のレストランでは秋田らしいイタリア料理が楽しめます。

お問合せ

秋田内陸縦貫鉄道株式会社 企画係

☎ 0186-82-3231(平日9:00～17:00)

ご予約

秋田内陸線ネット予約

コチラから >>>>>

