

LA DITTA LIMITED News Release Vol.7

大都会六本木の真ん中で毎月一度だけオープンする スペシャルレストラン『UMAIDE』 ご好評につき2012年2月より月4回オープン！

株式会社LA DITTA(ラ・ディッタ 東京都港区／代表取締役:小里博栄)は、東京都港区六本木にある老舗の焼き鳥屋「ハチャン」で、毎月一度だけオープンしているスペシャルレストラン「UMAIDE」をご好評につき2012年2月より毎月4回オープンします。

UMAIDE (ウマイデ)とは？

日本のみならず南北アメリカ・アジアの食材に精通するシェフ齋藤が厳選した、産地直送の新鮮な素材を最高の調理法で食すスペシャルレストラン「UMAIDE」は、2012年2月より毎月第2土・日、第4土・日(4月はGWのため第3週末)の月4回に拡大します。**毎月第2週目は、旬の旨い「食材」にこだわったコースメニューを、第4週目は「産地」の旨いものにこだわったコースメニューをご用意いたします。**この日の為に開発された料理に思わず「うまいで！！」と声をあげてしまう和やかな雰囲気での新たな食や人と出会う、そんな贅沢な週末をご堪能ください。

- [店舗/場所] ハチャン(はっちゃん)(創業昭和40年)
東京都港区六本木2-3-3 長島ビル 1F
- [開催日/テーマ] 2/11(土・祝)、12(日) / アワビ
2/25(土)、26(日) / 北海道
3/10(土)、11(日) / 伊勢エビ
3/24(土)、25(日) / 瀬戸内海
4/ 7(土)、 8(日) / 飛騨牛
4/21(土)、22(日) / 岐阜県
- [時間] 各日とも 18時～、19時～、20時～ 計3回。
各回最大8名様までご予約を承ります。
- [料理/メニュー開発] 株式会社クレイドル 代表取締役 齋藤 伸也 氏
北米、南米、アジア諸国間で生鮮品を中心とした
和食材の輸出入やアジア圏での和食の調理指
導、和食文化の啓蒙活動を行う。
- [料金] コースメニュー 9,800円/名(ドリンクは別料金)
- [ご予約方法] ハチャン(はっちゃん)までご連絡ください。
電話 03-3583-6459
メール umaide@laditta.jp



齋藤伸也シェフ

お問い合わせ先 株式会社LA DITTA(ラ・ディッタ)恵比寿オフィス 担当:和泉 寛子
〒153-0062東京都目黒区三田2-7-6-101
TEL:03-6412-7221 FAX:03-6412-7222
e-mail: izumi@laditta.jp