

## 特別邀請二次來訪馬祖北竿

織田調理師専門学校 学校長

石田 稔

6/20-22

本次在芹壁村客座為期三日義法料理  
為馬祖饗客獻上漁場新鮮海產與淡菜  
運用義法料理的精髓呈現六道主菜  
並用各種不同的風味料理來詮釋馬祖淡菜

石田 稔

ISHIDA MINORU

曾任全日空、京王飯店、王子飯店西洋料理長，目前負責東京織田調理師専門学校 校長一職，在管理嚴謹、課程紮實的織田學校，以積極傳承烹飪的精髓為己任用心教導學員。

石田校長客座主理午餐&晚餐價格

預約制

套餐每位\$980 / 套餐兩位\$1680



織田調理師専門学校 校長

石田 稔

### 主廚經歷

- ・1978年4月 株式会社 島田商事 フレンチレストランシャトブリュエ入社
- ・1979年9月 株式会社 京王プラザホテル入社  
新宿三井クラブ勤務 ソシエ部門、パストリー部門担当
- ・1987年3月 株式会社 東京全日空ホテルのオープニングスタッフと入社  
地中海レストラン・パティオへ配属 ソシエ部門主任として  
勤務後、宴会部門へ移動 アントルメ、ガルトマンジェ担当
- ・1989年2月 株式会社 プリンズホテル入社後、オープニングスタッフとして  
幕張プリンズホテルへ配属、レストランニューヨークチーフとして勤務
- ・1992年2月 オープニングスタッフとして新横浜プリンズホテルへ出向  
レストランボストン勤務
- ・1992年9月 学校法人 織田学園 織田調理師専門学校 入職  
現在、学校長として勤務

# 芹沃咖啡烘焙館 X ISHIDA MINORU

6/20-22

## 餐 前 麵 包

天然無添加 / 低溫熟成發酵 / 手工自製麵包

-

## 馬 祖 漁 場 海 鮮 湯

-

## 主 餐 (六 選 一)

海鮮マリナーラ パスタ 馬祖海鮮總匯意大利麵

貝ボンゴレッティ パスタ 白酒貝類意大利麵

ボロネーズ 意大利肉醬寬麵

ハンバーグステーキと野菜盛り合わせ 牛肉漢堡排佐牛汁紅酒醬焗烤季節時蔬

ハヤシライス 紅酒牛肉蛋包飯

海の幸グラタン 海鮮焗烤

-

## 餐 後

デザート 甜點

咖啡/紅茶

\$ 980/人

\$ 1680/雙人

## 単品注文は貝と海鮮料理 & 単点

ムール貝 淡菜 \$680

海鮮マリナーラパスタ 香蒜白酒

ペソソース 青醬乳酪

タイ風ソース 泰式酸辣

黒胡椒手羽焼き 黒胡椒雞翅 \$280

辛い手羽焼き 蜂蜜烤辣翅 \$280

ピッツァ 披薩 \$450

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Seafood         | 漁夫海鮮    |
| Kimchi          | 韓式泡菜烤肉  |
| Spicy           | 墨西哥辣腸辣椒 |
| Ham & pineapple | 夏威夷     |
| Veggie          | 田園時蔬    |
| Margherita      | 瑪格麗特    |
| Meat            | 肉肉      |

カルツォーネ 馬祖披薩餃 \$480

# 淡菜節套餐Menu

主菜

スープ馬祖漁場海鮮湯

前菜\_馬祖季節沙拉



海鮮マリナーラ  
馬祖海鮮總匯意大利麵



貝ボンゴレッティ  
白酒貝類意大利麵



ボロネーズ  
意大利肉醬寬麵



ハンバーグ  
牛肉漢堡排佐牛汁紅酒醬



ハヤシライス  
紅酒牛肉蛋包飯



グラタン  
海鮮焗烤

デザート餐後甜點、白ワイン、赤ワイン 白、紅葡萄酒  
單品注文は貝と海鮮料理  
咖啡or紅茶

2人套餐1680元 預約電話：(08) 365 6099