

2019 Chef's Special Menu

～富士大シェフ 就任記念フェア～

日頃よりUVA RARAをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度当店のシェフに富士大 嘉之が就任した事を記念し、就任フェアを開催いたします。
旬のイサキを使った前菜をはじめ、彩り豊かなピッツアやパスタなど、夏の味覚を詰め込みました。

この機会にぜひお召し上がりください。

支配人 小川 征司 / 料理長 富士大 嘉之

開催 2019年7月1日～7月31日



MENU

トマトと野菜の冷製スープ『ガスパチョ』	¥800
石巻産イサキとアボカドのカルパッチョ	¥1,600
イチジクとゴルゴンゾーラチーズ、蜂蜜のクロスティーニ	¥1,200
パルマ産生ハムとたっぷり野菜のサラダピッツア	¥1,950
カラフルトマトとチェリーモッツアレラチーズのリングイネ	¥1,680
新潟県産雪室熟成黄金豚の炭火焼き 生姜風味のソース	¥2,200

フェアのお料理をコース仕立てでもご用意いたします。 ¥5,000



シェフ: 富士大 嘉之

2019年4月よりUVA RARAの料理長に就任。食べた人が笑顔になるをモットーとし、「料理は芸術。美しく美味しくあれ!」と語るように、目で舌で楽しめる料理をお届けします。

