

# LANDSCAPE DINING

openwinery in shonai

2023/10/9(mon)





庄内の雄大な自然の中に生まれる一日だけの  
“非日常ダイニング” LANDSCAPE DINING”。

背景を知り、風や匂いを感じ、そこで育まれた全てを食す。  
地域の新しい楽しみ方を。

## schedule

14:00-15:00

歴史の背景を知る  
松ヶ岡本陣とシルクミライ館  
or

風土で食材の背景を知る  
E-Bikeで野菜農場叶野  
※雨天の場合は野菜農場叶野は中止となります。

15:00-16:00

ワイナリー見学とアペリティフ

16:00-18:30

LANDSCAPE DINING

●TICKET: 20,000円

(コース料理+ペアリングワイン、体験料含む)

●CAPACITY: 24名

●LOCATION: ビノ・コッリーナ ファーム

ガーデン&ワイナリー松ヶ岡

●CONTACT: 庄内観光コンベンション協会

Tel 0235-68-2511

shonai@mokkedano.net



Wine Navigator  
川島 旭

ビノ・コッリーナ

ジェネラルマネージャー



Navigator  
西 紅映

ANA SHONAI BULE

Ambassador

## special chefs team



### 片倉忠直

千葉県出身。エルサン総調理長。  
庄内の洋食料理人らで結成する庄  
内DECクラブ副会長。辰巳芳子命  
のスープの講師も務め、現在庄内  
で相伝した生ハムも仕込む職人。  
自身のYouTubeチャンネル“カタ  
カタシェフ”は登録者数5万人超  
えの人気となっている。



### 太田舟二

酒田市出身。祖父、父ともにフラ  
ンス料理人という生粋のシェフ。  
本場フランスの2つ星店などで修  
行を積む。父である太田政宏シェ  
フの提唱するフランス風郷土料理  
を受け継ぎつつ、新たな酒田フレ  
ンチを創造するRestaurant NICO  
のオーナーシェフを務める。



### 有坂公寿

秋田県出身。酒田フレンチの名店  
「ルー・ポットフー」はじめ仙  
台・東京で修業を積み、自身がオ  
wnerシェフを務める「ポム・  
ド・テール」をオープン。鶴岡市  
の派遣によりスペインへの渡航経  
験を活かし、フレンチの枠にとら  
われない欧州料理を提供する。

●主催: 庄内観光コンベンション協会

●協賛: やまがた観光キャンペーン推進協議会

●produce 合同会社Maternal

