

みえナイト

うま くに
美し 国の至宝、
海と山と里の恵みを味わう
食の宴

古来より「美し国」と称えられてきた三重県。
豊かな自然が育んだ旬の食材が集う特別な一夜「みえナイト」を開催します。

伊勢湾の荒波が磨いた濃厚な「的矢かき」
瑞々しく甘やかな新皇いちご「うた乃」
世界を魅了する日本酒「作（ざく）」
そして900日以上の歳月をかけて育まれた「特産松阪牛」

海・山・里の至宝が、静かに、そして力強く一堂に会します。

料理を手掛けるのは、生産地を巡り、
素材の息吹と向き合った「築地ボン・マルシェ」薄シェフ。

さらにゲストに谷昇シェフと生産者・松本一則氏を迎え、
三重の食材に宿る真価と情熱を、言葉と一皿に込めてお届けします。

※本イベントは事前予約制です。



開催日時
2026 3.1 SUN
START 18:00 開場 17:00

店舗 築地ボン・マルシェ
東京都中央区築地 4-7-5 築地 KY ビル 2F

料金 22,000 円(税込)

予定メニュー 乾杯に伊勢角屋ビール、三重銘酒「作」2種付き

特産松阪牛ローストビーフとラスパドゥーラチーズ海苔巻き

特産松阪牛タルタルモナカ

的矢かきの燻製特産松阪牛巻き

特産松阪牛トスカーナ風ミートソースパスタ

特産松阪牛炭火焼き食べ比べ ランプ・フィレ

三重県産いちご「うた乃」のパフェ



シェフ

薄 公章 うすき きみあき

1975年生まれ。エコール辻東京を卒業。青山ボンテベッキオで5年間、銀座グレープガンボで5年間従事後、イタリアへ渡る。イタリアはトスカーナ州キャンティ地方の有名レストラン、RISTORO DI LAMORE (リストロ・ディ・ラモーレ) で4年間活躍し、日本へ凱旋。



ゲスト
スピーカー

松本畜産 松本 一則氏

家畜商として1800年代から続く松本畜産の5代目・松本一則氏は、妻のしのぶ氏と共に、1,000日を超える「超長期肥育」という技法で、希少な特産松阪牛の旨みを極限まで引き出す情熱的な生産者です。



ゲスト
スピーカー

ル・マンジュ・トゥー オーナーシェフ 谷 昇氏

アルザスの3つ星レストラン「クロコディル」や2つ星レストラン「シリシラン」などで経験を積み帰国後、六本木「オー・シザープル」、「サバス」などでシェフを務め、1994年に「ル・マンジュ・トゥー」をオープン。ミシュランガイド東京開設より14年連続2つ星を獲得。フランス家庭料理のレシピ集など、著書多数。



築地ボン・マルシェ

東京都中央区築地 4-7-5 築地 KY ビル 2F TEL 03-3541-9341

営業時間

【ランチタイム】11:30 ~ 15:00 (L.O. 13:30)

【ディナータイム】18:00 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

【土日祝祭日】11:30 ~ 21:00 【定休日】毎週水曜日

日本の食文化の集積地である築地を世界に伝えたいという想いで2009年にオープンした「築地ボン・マルシェ」。

毎朝市場から仕入れた新鮮な魚介類をはじめ、全国各地から直接買い付けたお肉や有機野菜などのこだわりの国産食材をイタリアンにアレンジした新しい「築地料理」をお楽しみください。



三重ブランド
認定品



三重県産いちご
うた乃
Uta no from Aizu

